IL CONFETTURIERE PIEMONTESE

CHE INSEGNA

LA MANIERA DI CONFETTARE FRUTTI IN DIVERSE MANIERE

Far Biscottini, Marzapani, Canestrelli, Acquavita, Sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal Arte.

IN TORINO 1790.

PRESSO BELTRAMO ANTONIO RE.

INTRODUZIONE

IL Confetturiere è quello, che fabbrica confetture, marzapani, biscotterie, e cento altre cose diverse fabbricate col zucchero. Sembra, che quest' arte sia stata inventata per allettare il gusto in altrettanti modi, quanti ella produce lavori diversi. Non v' ha frutto, fiore, seme, pianta, per quanto sia egli buono in natura, cui dar non si possa un sapore più grato, e dilettevole, oltre di somministrare alle mense dei gran signori il più bell' ornamento delle tavole; onde quest' arte può eseguire col zucchero stesso, ogni sorta di disegni, figure, ed anche dei pezzi di architettura.

Tutte le spezie di confezioni si riducono ad otto sorta, cioè confezioni liquide, e secche, marmelate, e gelatine, paste, e conserve, frutti canditi, e confetti.

Le CONFEZIONI LIQUIDE sono quelle, i cui frutti, o tutt' intieri, o in pezzi sono confettati in un sciloppo fluido trasparente, che prende il suo colore da quello dei frutti, che in esso hanno bollito: v' abbisogna molt' arte per ben prepararle; ed in fatti, se non sono ben condite, alle volte esse danno di volta, ed anche, se troppo si condiscono. Le più stimate

fra

fra le Confezioni liquide, sono le prugne, le meliache, o sia albicocche, le ciriegie, le marinelle, il fior d' arancio, i piccoli cedrati verdi, i mirabolani, il zenzero, li chiodi di garoffano, ec.

Le CONFEZIONI SECCHE *si fanno d' ogni sorta di frutti, che sarebbe assai difficile di poterli tutti annoverare. I più in uso sono le scorze di cedro, e di melarancia, le prugne, le pera, le ciriegie, le albicocche, le mandorle, e le noci. Detti frutti si preparano intieri, oppure tagliati in pezzi, le radici, o certi tronchi, e scorze, e tali sostanze deggiono totalmente rimaner penetrate dal zucchero, che divengano secche, e quasi frangibili. Non si serba alcuna proporzione di zucchero sopra quelle delle sostanze, basta privarle bene di tutta la loro umidità, e col mezzo del zucchero cotto alla* pluma *dimodocchè quello, che rimane nelle sostanze, sia secco, e privo anch' esso d' ogni umidità.*

Le MARMELATE *sono specie di sostanze di tenue consistenza, fatte con la polpa dei frutti, che abbiano qualche consistenza; quai sono le albicocche, i pomi, le pera, le prugne, le cottogne, gli aranci, il zenzero, ec.*

Le GELATINE sono preparazioni fatte con zucchero, e suchi mucilaginosi di frutti, li quali raffreddandosi prendono una certa consistenza. Non ogni frutto ha succo adattato per formar delle gelatine, essendo necessario, che sia alquanto mucilaginoso, come quel di pera, pomi, uva, cotogne, uvaspina, albicocche, ec.

La CONFETTURA, le pastiglie, e le figure di zuccaro, sono pur anche lavori dei confetturieri. Si fanno delle confetture bianche (da noi dette Bomboni) di tante sorta, e sì diversamente nominate, che non sarebbe sì facile il darne di tutti notizia. Si confettano dei semi di melone, di coccomero (detti sementi comuni) di anice, di finocchio, dei pistacchi, delle avellane, delle mandorle di varie sorta, dei pezzuoli di canella, chiodi di garoffano, pezzuoli di polpa, o di arancio confezionati, e molte altre sostanze. I confetti bianchi sono buoni, quando sono recentemente fatti, e che il zuccaro sia puro senza mescuglio di amido, ben duri, e bianchi, tanto al di dentro, come al di fuori; finalmente che i frutti, semi, e le altre sostanze, che formano il nocciuolo, sieno fresche.

Le CONSERVE sono una specie di confezioni secche fatte con zuccaro, e paste

di

fiori, o di frutta; le più in uso sono quelle di bettonica, malva, ramerino, capelvenere, rose damaschine, fiori di arancio, violetta, gelsomino, pistacchi, cedro, ec.

I CANDITI, *oppure i frutti canditi, sono d' ordinario degl' intieri frutti, i quali, dopo d'aver bollito nel sciloppo, restano coperti di zuccaro, il che li fa comparire lucidi come cristalli, e di differenti colori, e figure, secondo le frutta, che contengono. Candire egli è lo stesso, che liquefare il zuccaro, col chiarificarlo per sei, o sette volte, per renderlo duro, e trasparente. Si pongono le frutta, ed altri pezzi a candire sopra certe grilette di ottone; queste impediscono, che non si attacchino gli uni cogli altri, candiendosi.*

Tali sono le principali manifatture dei Confetturieri, i quali anche fabbricano ogni sorta di biscotterie, e debbono saper fare ogni sorta di sorbetti gelati, e fluidi, rossolj, acquavita non meno, che comporre la cioccolata, e dirizzare Desert, *ed altri addobbi delle mense signorili; i quali lavori si distinguono sotto il nome di lavori di Credenza, per distinguerli da quelli di Cucina.*

IL CONFETTURIERE PIEMONTESE.

Maniera di chiarificare il zuccaro.

Mettete in due pinte d' acqua il bianco d' un uovo, e con un faſcetto di verghe sbattete dett' acqua, ſinchè ſarà ridotta in ſchiuma, il più, che si potrà; poi mettetevi dentro un pezzo di zuccaro di ſei, o ſette libbre, fattelo bollire, ed ogni volta, che aſcende, gettatevi dentro un poco d' acqua, e proſeguite così, ſinchè la ſchiuma comminci a divenire bianca, allora laſciate bollire, ſinchè la ſchiuma ſi diſtacchi da ſe ſteſſa, indi ſchiumatelo bene, e fatelo bollire, ſinchè più non aſcenda (queſt' è il ſegno, che è ben chiarificato) e proſeguite a ſchiumarlo, ed a gettarle acqua, ogni volta, che aſcende: quando ſarà ben

netto

netto, e chiarificato, lo passerete in una stamigna, acciocchè il zuccaro rimanga ben pulito.

Differenti cotture, che si possono dare al zuccaro chiarificato.

Ciascuna cottura del zuccaro ha il suo uso particolare, ed esse si sieguono tutte a misura, che continuano a bollire. Dopo di averlo chiarificato, come sopra, rimettetelo al fuoco per farlo nuovamente bollire.

La prima cottura si chiama il piccolo *lissè*, che si conosce, immergendovi dentro un dito, e toccandolo con l'altro; nell' aprirli, osservate, se forma un piccol filo, il quale si rompe, e si ritira in goccie sulle dita.

La seconda si chiama il grand *lissè*, ha un bollo di più, ed il filo non si rompe così facilmente, e si stende di più nelle dita.

La terza è il piccolo *perleè*, che ha un bollo di più, e si conosce, facendo la suddetta operazione, il filo non si rompe, ed anche bollendo forma delle perle rotonde.

La quarta, che è il grand *perleè*, si conosce, che nel bollire forma delle grosse perle rotonde, ed elevate.

La

La quinta sarà la *coda di porco*, che si conoscerà facendo dar un bollo di più, e prendendo del zuccaro colla mestola, e lasciandolo cadere, forma la coda di porco.

La sesta è il *Soufflè*, il che conoscerete continuando a farlo bollire, ed immergendovi la mestola, o schiumarola nel zuccaro, e soffiando a traverso dei bucchi, ne vedrete uscire delle scintille di zucca o, o sieno specie di piccole botti.

La settima, che è la piccola *pluma*, si conosce, come la precedente, colla differenza, che la specie delle piccole botti devono essere più forti.

Per la grossa *pluma* immergerete la mestola nel zuccaro, e sbattendo colla mano, ne deve uscire delle scintille lunghe, le quali si uniscono assieme, levandosi in aria, formano un piumasso.

L' ottava è il piccolo, e grosso *Boulet*, il che si conosce, facendo ancor bollire alquanto; avrete dell' acqua fresca a voi vicina, nella quale v' immergerete dentro due dita, i quali mettere-te velocemente nel zuccaro, indi nuovamente nell' acqua fresca, ed il zuccaro, che avete preso colle dita, lo rimenerete in esse dita, e quando sarà

freddo deve essere come una pasta molle.

E per il grosso *Boulet*, la pasta deve essere più ferma.

La nona cottura sarà il *cassè*, che si conosce nella maniera di sopra, con questa differenza, che la pasta rinfrescata bisogna che si rompa premendola colle dita.

La decima, che è il *caramel*, è poco differente da quella di sopra; vi è il caramel oscuro, e questo si fa diversamente. Pigliate il zuccaro con acqua, e fattelo bollire a gran fuoco, finchè sia venuto al grado di colore, che voi desiderate.

Quando alle volte avrete mancato ai gradi di cottura, che volete fare, si rimette alquanto d'acqua nel zuccaro, riducendolo alla sua consistenza col farlo nuovamente bollire.

Mandorle alla pralina.

Prendete delle belle mandorle, fattele cassettare (cioè abbrustolire alquanto nel forno per poterle poi levare la pelle, fregandole entro un sciugamno), indi fate cuocere del zuccaro al grosso *fillet*, poi mettetevi dentro le mandorle, e lasciatele dare due, o tre bolli tutto assieme

ſieme ſempre dimenando con la ſpatula, poi ſi levano dal fuoco, e quando ſi vedrà, c'ie ſieno asciutte, e bianchel, allora ſi rimettono ſopra un fuoco doce, e con la ſpatula ſempre ſi dimenano, e ſi laſciano alquanto ſeccare, poi ſi levano dal fuoco, e ſi mettono in un ſetaccio, ed in eſſo ſi dimenano ancor alquanto.

Se volete farle roſſe, pigliate della ſtraccia di levante: per due libbre di mandorle vi vuole una libbra, e mezza di zuccaro, ed un' oncia di ſtraccia di levante,

Vino Brullè.

Mettete nella caffettiera una pinta di buon vino bruſco, con quattr' oncie di zuccaro in polvere, un' oncia di cannella intiera, un' oncia di garoffani intieri, un' oncia di pepe intiero, alcuni zeſti di limone, mezz' ottavo di pepe lungo, un' oncia di macis, un' ottavo di zanzero, un' oncia di coriandoli, due, o tre ballottini di lauro, un ottavo di cardamomo minore, o ſia melighétta, la ſcorza di un limone, poi ſi mette detta caffettiera con le ſuddette coſe al fuoco, e ſi fa bollire, e quando boile, ſi diſcuopre detta caffettiera, e ſe gli dà il fuoco, e ſi laſcia cuocer così per una mezz' ora, e più, poi ſi verſa nelle tazze.

Fiori di citrone alla pralina.

Avrete dei fiori di citrone, ſolo le piccole foglie, indi fate cuocere del zuccaro alla groſſa *pluma*, e mettetevi dentro li fiori, laſciateli bollire ſino a tanto, che il zuccaro ritorni ad eſſere alla ſteſſa cottura della groſſa *pluma*, allora ſi levano dal fuoco, e ſi laſciano ben imbianchire, ed aſciugare; poi ſi paſſano ad un ſetaccio ben raro, affinchè reſtino ſolamente li fiori.

Per ogni ſei oncie di fiori una libbra di zuccaro.

Gatteau al fiore di citrone in bianco, in roſſo, ed in giallo

Fate cuocere libbre quattro di zuccaro, alla cottura detta *caramel*, poi mettetevi dentro una libbra di fiori di citrone, e laſciate dare due bolli per imbianchirli, dimenando colla ſpatula, ſino che comincino ad inalzarſi, allora ſi mette alquanta ſchiuma di bianco d'uovo, e ſubito ſi verſa ogni coſa in una caſſetta di carta, che terrete di già preparata, indi mettetela nella ſtuffa, acciò reſti ben conſiſtente, e bianco,

co, e si lascia raffreddare nella stessa cassetta.

Per distaccarlo si fa scaldare d'intorno, e poi si versa sopra la carta.

Per farli rossi si prende libbre una di zuccaro, oncie tre di fiori di citrone, e per dargli più presto il colore, si mettono due ottavi di straccia di levante, assieme al zuccaro, poi si cava detta straccia, e si preme in detto zuccaro.

Oppure si mette detta straccia in alquanto di acqua bollente, e si preme detta straccia in essa acqua, indi si mette quest'acqua nel zuccaro, e si fa bollire.

Per darli il color gialdo si mette alquanto di zafferano.

Torchietti, o giambellini.

Pigliate una libbra di farina, otto rossi d'uova, una tazza di latte, oncie otto di zuccaro in polvere, un ottavo, e mezzo tra cannella, e garoffano in polvere, oncie otto di butiro fresco, ed un poco di sale fino, impastate ogni cosa assieme, fino che resti una pasta soda, indi fate de' torchietti, o giambellini, od altro nella maniera, che più vi piacerà, i quali accomoderete sopra le foglie di rame per metterli nel forno, il quale sarà ben caldo, acciò vengano del color

lor d'oro, e quando saranno sufficientemente coloriti, cavateli dal forno, e saranno terminati; ma prima di metterli nel forno, pigliate del rosso d' uovo ben sbattuto, e con un pennelletto, od una penna, ungete il di sopra de' medesimi.

Marzappani alla siringa.

Pigliate buttiro libbre una, zuccaro in pane pesto, e passato al setaccio di seta libbre una, farina di meliga ben fina libbre una, dieciotto uova bianco, e rosso, poi impastate bene ogni cosa assieme, indi mettete detta pasta nella siringa a ciò destinata, e fate passare ogni cosa di sopra alla carta, indi si mettono nel forno, che sia poco caldo; lasciateli cuocere non di troppo, indi cavateli.

Canestrelli di Altezzano.

Pigliate farina fina di frumento libbre tre e mezza, zuccaro in polvere libbre due, canella, e garoffani oncie otto, butirro fresco libbre due, cioccolata rapata oncie sei, poi si termina, come li canestrelli di Vercelli.

Canestrelli

Canestrelli di Vercelli.

Pigliate libbre tre di farina fina di frumento, libbre due di butirro fresco, libbre una ed oncie due di zuccaro, oncie due di cannella fina, un ottavo di garoffani, un ottavo di noci muscate, oncie tre acqua comune s' impasta bene ogni cosa assieme, e per farli cuocere avrete un ferro da canestrelli, e si mette un pezzetto per volta di detta pasta sopra il ferro caldo che chiuderete, indi fatteli cuocere, usando attenzione, acciò non si abbruccino; e subito cotti si levano dal ferro; e si mettono nella stufa.

Chiapini.

Prendete farina di meliga oncie otto, e farina di frumento libbre una, zuccaro libbre una, butirro libbre una, sei rossi d' uova, mezz' oncia di cannella, altra mezz' oncia di garoffani, e due bianchi d' uova, impastate bene il tutto assieme, e quando la pasta sarà a dovere, datele la forma del chiapino, indi prendete il rosso di un uovo con alquanto d' acqua, che sbatterete bene assieme, poi col pennello ongetegli al di sopra; indi si accomodano sopra le fo·

glie

glie di rame, e li metterete a cuocere nel forno, che non ſia troppo caldo.

Marzapani dolci alla ſiringa.

Prendete delle mandorle dolci; e per levargli la pelle mettetele con acqua al fuoco, e quando comincierà a bollire levatele, indi pelatele bene, poi gettatele nel mortajo, e peſtatele bene, ed acciò, peſtandole, non gettino l' olio. poco per volta ſi mette acqua di fior di citrone, oppure acqua comune; indi fate cuocere il zuccaro al *filet*, e mettetevi dentro tal paſta, ed incorporate aſſieme ogni coſa, che metterete ad un fuoco dolce, e lo dimenerete colla ſpatula, acciò non ſi attacchi; e per conoſcere, quando sarà abbaſtanza aſciutto ſi mette la mano ſopra la paſta, e ſe tal paſta non ſi attacca alle mani è ſegno, che è ſufficientemente conſiſtente, allora tal paſta ſi mette nella ſiringa a ciò deſtinata, e ſi fa paſſare ogni coſa ſopra la carta, indi ſi fanno cuocere al forno; che non ſia troppo caldo.

Con detta paſta ſi poſſono anche fare dei *Biſquì*, prendendo la corteccia delle caſtagne, mettendovi la ſuddetta paſta in dette corteccie, e ſi rapa al-

quanto

quanto di cioccolata, oppure ſe più vi aggrada della polvere di cannella, manipolando il tutto aſſieme.

Marzapani amari.

Pigliate delle mandorle di perſico, mettetele con acqua al fuoco, e quando cominciano a bollire, levatele dal fuoco, e pelatele bene, poi mettetele nel mortajo, e peſtatele bene, ed acciò non dieno l' olio, mettetevi dei bianchi d' uova, e procurate che la paſta, innanzi che ſia terminata di peſtare ſia ben aſciutta, poi con bianchi d' uova ſi fa della ſchiuma, e ſi uniſce colla ſuddetta paſta, indi ſi mette nel zuccaro al *filet*, procurando, che non ſia troppo molle; indi con un coltello ſi tagliano in pezzi rotondi, ed al di ſopra che ſieno alquanto elevati, oppure le potrete dare altra forma, dopo ſi mettono nel zuccaro, indi ſi accomodano ſopra la carta, e poi nel forno, che ſia alquanto moderato.

Per libbre una di mandorle di perſico, libbre una, e mezza di zuccaro; e ſe vi aggradano più amare, mettetevi più poco zuccaro.

Michet-

Michette di farina di meliga.

Pigliate libbre una farina di meliga, oncie nove butirro fresco, oncie sei zuccaro, sei rossi d' uova, acqua di fior di citrone; poi s' impasta bene ogni cosa assieme, indi si formano delle micchette, le quali si faranno cuocer ad un forno dolce.

Marroni glassè.

Levate la prima corteccia alle castagne marrone, poi mettetele al fuoco con acqua, lasciatele cuocere, fino che siano ben tenere, ma non le lasciate bollire, e quando vedrete, che siano vicine a bollire, gettatele dentro, poco per volta dell' acqua fresca, acciò restino intiere il più, che si può; levate che sieno dal fuoco, pelatele; e quelle intiere si mettono nell' acqua tepida, indi si cola dett' acqua, e si mette il zuccaro liquido, e freddo colli marroni, indi si rimettono sopra il fuoco, acciò restino sempre caldi, affinchè possano ben nutrirsi; il giorno appresso si fa cuocere il zuccaro alla *Perlè*; e si rimette sopra un fuoco dolce, ma che non bollano, procurando di mantenerli sempre ben caldi; per renderli più buoni si mette

dell'

dell' acqua di ſior di citrone; indi per tirargli al ſecco, ſi fa cuocere dell' altro zuccaro alla groſſa *pluma*, e ſi mette in eſſo li marroni, acciò s'imbianchiſcano bene, poi ſi cavano, e ſi mettono ſopra la graticola a ſgocciolare, indi ſi mettono ad uno per uno nei ſedacci, con carta ſotto, poi ſi accomodano nelle loro ſcatole.

Caramelle d' ogni ſorta.

Si fa cuocere il zuccaro alla cottura detta *Caramel*; e per conoſcere, quando ſia a tal grado di cottura, ſi bagna il dito nel zuccaro, e ſubito ſi mette nell' acqua freſca, indi ſi mette ſotto i denti, e ſe non ſi attacca ai medeſimi, e che ſii alquanto croccante, allora ſarà cotto, e ſi verſa poco per volta, ſopra una pietra, indi ſi mette cadun pezzetto in carta.

Se volete dargli qualche guſto, od odore, biſogna metterlo nel zuccaro quando bolle.

La ſuddetta cottura di zuccaro ſerve anche per far il zuccaro d' orzo, e queſto ſi deve verſare ſopra la pietra in lunghi pezzi, dopo rottolarli alquanto.

Sorbetto

Così si può fare il Zuccaro di Pomi!

Sorbetto al fior di latte, col modo di preparare la secchia col ghiaccio.

Pigliate un boccale di fior di latte, ed altrettanto di latte, con una mezza libbra di zuccaro in polvere, e quattro rossi d'uova, zesti di limone, alcuni collandri pesti, e cannella in pezzi, si mette il tutto al fuoco, e si lascia fino che vuol bollire, allora si leva subito dal fuoco, e si passa al setaccio, poi si lascia raffreddare, indi si mette nella sorbettiera per farlo ghiacciare, e quando sarà di già alquanto ghiacciato, mettetegli dentro alquanto di marmelata di portogali, ed un poco di pistacci, poi si prosiegue a terminare di ghiacciarlo, indi si serve.

Per ghiacciare i sorbetti abbiate un secchio di legno addattato alla sorbettiera, che dovete usare, farete nel secchio un buon letto di ghiaccio infranto in piccoli pezzi, il quale sia circa tre oncie d'altezza; coprite quel ghiaccio di sale, e sopra di quello appoggierete la sorbettiera, la quale attornierete in seguito di ghiaccio egualmente sminuzzolato, e di sale, fino vicino alla

bocca

bocca della medesima. Questo facciasi però in modo, che nell' aprirsi della sorbettiera, non possa in quella entrare ghiaccio, acqua, o sale; ciò fatto, girerete continuatamente atrorno alla sorbettiera per lo spazio d' un quarto d' ora, di poi aprite la vostra sorbettiera, e da quella staccherete tutto all' intorno il sorbetto, colla mestola, o spatola, e di nuovo chiuderete la sorbettiera, e seguiterete a farla girare, sintantocchè il sorbetto sia perfettamente formato. [Bisognerà però distaccare di quando in quando il sorbetto nell' indicato modo.

Sorbetto di fragole:

Per ogni pinta d' acqua si mette una libbra fragole, le quali si disfanno bene con le mani, indi si colano colla stamegna, e si mette assieme libbra una zuccaro, e se resta troppo dolce, si preme dentro di limone, poi si cola con qualche cosa che sia ben spessa, acciò resti bella, chiara; indi si fa gelare, e quando sarà quasi gelato, si può mettere venti, o trenta fragole, secondo la quantità.

Sorbetto di Cioccolata.

Pigliate un boccale di latte, ed altro di fior di latte, con una libbra di cioccolata, e si fa cuocere bene, poi si dolcifica ancor un poco, indi si passa al setaccio, e si fa passare bene il tutto, indi si fa ghiacciare.

Per far le bugie.

Pigliate libbre una farina di frumento, libbre due butirro fresco, tre bianchi d' uova, e si bagna con vino bianco, si fa la pasta, si distende, e si taglia in pezzi della grandezza, che volete, indi si fanno cuocere ad un *forno dolce*, poi si mette del zuccaro di sopra.

Marmelata di uvaspina, detta in latino Ribes.

Pigliate una libbra di zuccaro purgato, ed altrettanto di frutto di ribes, ossia uva tramata, fate cuocere il zuccaro al *boulet*, poi pigliate il ribes, fatelo disseccare alquanto, indi si prende il zuccaro, e poco per volta si mette in esso il ribes, sempre però dimenando, poi si ritorna a metterlo sul fuoco, e si fa

dissec-

diſſeccare un poco, indi ſi leva dal fuoco.

Gelatina d' uvaſpina.

Pigliate dell' uvaſpina, o ſia ribes, fatela bollire con un poco d' acqua, acciò non ſi attacchi al bacino; laſciatela ſintantochè ſia tutta fonduta, o ſia liquefatta, indi colatela ſopra un ſetaccio, poi ſi mette tanto zuccaro, quanto ne avrete cavato di ſugo dall' uva, indi fate cuocere il zuccaro al *boulet*, poi mettetevi dentro il ſugo, e quando vedrete, che la gelatina ſta attaccata alla ſchiumora, levatela dal fuoco.

Uovi alla Portogheſe.

Fate cuocere una libbra di zuccaro al *boulet*, sbattete ben bene i roſſi d' otto uova, finchè facciano la ſchiuma, poi mettetevi dentro, poco per volta, il zuccaro, acciò s' incorpori ben aſſieme, indi ſi prende del zuccaro in pane fino, e ſi fa una paſta alquanto tenera, poi ſi prende col cucchiaro queſta paſta, e ſi ruotola bene nel detto zuccaro in pane, e ſe gli dà la forma delle uova, indi ſi mettono ſopra un ſetaccio, indi nella ſtufa a ſeccare, e per farli più guſtoſi un poco di vaniglia.

Crema

Crema.

Pigliate una libbra di fior di latte, ed una pinta di latte con due rossi d' uovo, li quali rossi si mettono nel bacino, e si dimenano con uno sbattitore di vinchj, indi si mette poco per volta il fior di latte, incorporandolo assieme alle uova, poi si mette il latte assieme, si dolcifica col mettervi del zuccaro, un poco di cannella, o di limone; poi si fa cuocere a piccol fuoco, sempre dimenando collo sbattitore, finchè abbia alquanto di consistenza. Per conoscere quando sarà abbastanza consistente, alzate lo sbattitore, e se quelle goccie, che restano attaccate ad esso non cadono, è segno, che è abbastanza cotta, allora si levi dal fuoco.

Prune confette.

Pigliate delle prune, non del tutto mature, foratele con un ago in diverse parti, poi mettetele nell' acqua fresca, indi mettetele al fuoco, con un poco di sale, non le lasciate mai bollire, e quando il frutto viene di sopra, allora gettatevi dentro un poco d' acqua fresca, e subito levato che sia il bollo, levate-

le

le dal fuoco, e copritele bene, che restino così stufate, sintantochè l' acqua sia solamente tepida, indi si mettono nell' acqua fresca, e poi nel zuccaro ben liquido, e per otto giorni continuati, ed in cadun giorno si fa dar un bollo al zuccaro solamente, ed al nono giorno si mette tutto insieme, e si fa cuocere il zuccaro al *filet*, indi si levano le prune dal fuoco, e si mettono nel suo vaso, poi si fa ancora dare un bollo al zuccaro.

Persici al ratafià.

Avrete dei persici reali, che fregarete la lanuccia, indi pigliate alquanto di zuccaro purgato, che farete cuocere al *filet*, poi mettetevi dentro i persici a cuocere sino al *grosso filet*, poi levateli dal fuoco, e lasciateli raffredare nel zuccaro, indi si mettono nei vasi, poi si mette di sopra dello spirito raffinato, finchè tra il zuccaro, e lo spirito restino i persici ben coperti.

Biscottini comuni.

Pigliate una libbra di farina di frumento, ed altrettanto di zuccaro in polvere, ed una donzina d' uova, che

metterete i roſſi a parte, e sbatterete bene i bianchi, che facciano la ſchiuma, dopo ſi sbattono i roſſi, indi ſi mettono aſſieme al zuccaro, e s' incorporano con eſſo; poi ſi mettono i bianchi già sbattuti, e ſi uniſce ben ogni coſa aſſieme; in ultimo ſi mette la farina poco per volta, acciò il tutto reſti ben unito; poi ſi ungono le foglie di rame con butirro freſco, indi ſi verſa la ſuddetta paſta in dette foglie, dopo impolverate egualmente il di ſopra, con zuccaro, indi mettetele a cuocere ad un forno moderato; cotti che ſieno, ſi cavano, e ſi tagliano nella forma ſolita.

Biſcottini alla carta.

Preparate il tutto, come di ſopra ai biſcottini comuni, fuorchè vi ſervirete della ſeguente doſe, cioè trenta uova, libbre tre di zuccaro, e libbre una, ed oncie otto farina; e quando la paſta ſarà terminata, farete delle caſſette di carta, e verſerete in eſſe detta paſta, poi impolverateli con zuccaro, indi fateli cuocere, come ſopra.

Biſcottini all' Ingleſe.

La doſe di queſti, tutto come ſopra i biſcottini alla carta; e prima di mettere la paſta dentro le forme di latta ſi fregano con butirro, e quando vi sarà la paſta dentro, impolveratele di ſopra con zuccaro paſſato al ſetaccio di ſeta, indi mettete dette forme ſopra foglie di rame, poi fateli cuocere, come gli altri. Se volete fare dei biſcottini piccoli, e fini, la medeſima paſta vi ſerve.

Sorbetto di biſcottini.

Pigliate un boccale di latte, ed altrettanto di fior di latte, cinque oncie di zuccaro, e cinque roſſi d' uova, alquanto di cannella tagliata in piccoli pezzi, un poco di colandri ſiaccati, alcuni zeſti di limone, ſi mette ogni coſa ad un fuoco dolce, ſempre dimenando, e quando che vuol bollire, ſi leva dal fuoco, poi ſi cola alla ſtamigna indi avrete ſei oncie di biſcottini, fateli alquanto ſeccare alla ſtufa, poi peſtateli bene, ſinchè paſſino ad un ſetaccio fino, poi ſi meſcola il tutto aſſieme, e ſi mette tal paſta nella ſorbettiera, e ſi fa ghiacciare; cavandola ſi

mette

mette nei ſuoi modelli (ſolitamente i modelli per le coſe ghiacciate ſono di piombo), e s'impolverano con polvere dei medeſimi biſcottini, ſino che ſieno ben coperti, poi s' inviluppano bene nella carta bagnata, e di nuovo ſi mettono a ghiacciare.

Noci confette bianche.

Pigliate delle noci freſche, e per ſapere ſe ſono abbaſtanza tenere, pigliate un ago, e paſſatelo nella noce, e ſe vedete, che paſſa facilmente, ſervitevi di quelle, perchè la noce ſe ſi trova di già alquanto matura, più ſi fa cuocere, più diventa dura; poi pelatele leggiermente, e con un ago pongetele in più parti, indi gettatele in acqua freſca, poi pigliate dell' altr' acqua freſca, e mettetevi dentro le noci, e fatele dare due bolli, indi levatele dal fuoco, e mettetele in acqua freſca, e cangiate l'acqua due volte il giorno, finchè l' acqua reſti chiara; poi ſi torna a mettere altra acqua a bollire con del ſale d' Inghilterra, ſugo di limone, e le noci; e ſi fanno bollire a gran fuoco, e quando ſaranno tenere, ſi rimettono nell' acqua freſca, con ſugo d' altro limone; il gior-

no

no appreſſo ſi colano, e ſi mettono in un bacino con zuccaro liquido, e freddo; all' indomani ſi mette ſolo il zuccaro à dare due, o tre bolli, indi ſi mettono le noci a dare due bolli, con ſugo di limone, e ſempre andate creſcendo le cotture del zuccaro, e terminando colla cottura del *filet*.

Noci confette.

Pigliate delle noci freſche ancor ben tenere, pelatele, indi pongetele in croce, e gettatele nell' acqua freſca, poi mettetele al fuoco, e quando ſaranno ben tenere, che la teſta di un ago entri facilmente, allora levatele, e mettetele nell' acqua freſca, la quale ſi cambia due volte al giorno, finchè reſti ben chiara, dopo ſi mettono per tre giorni al ſole così aſciute, poi ſi piccano con pezzetti di cannella, e garoffani, indi ſi mettono nel zuccaro ben liquido, e freddo, ed il ſeguente giorno ſi cola il zuccaro, e ſi fa dare un bollo, o due, e ſi laſcia raffredare, indi ſi verſano in eſſo le noci, e per quattro giorni ſi fa ſempre così; dopo ſi mette il tutto aſſieme al fuoco ſolamente a ſcaldare, e ſi ſchiuma bene, indi ſi cola il zuccaro, poi

si fa bollire alquanto di più, e si lascia raffreddare alquanto, poi si versa sopra le noci, e si lascia così per due giorni, indi si ritorna a fare come sopra; la sesta volta si fa cuocer il zuccaro alla *perla*; la settima volta si mettono anche le noci, e si fanno dare due, o tre bolli, e si schiuma bene, indi si cavano le noci, e si fa cuocer il zuccaro alla *perla*, e si mette di sopra le noci; nel terminarli si puonno lasciar queste cotture, e mettervi il zuccaro liquido, il quale farete cuocere tutti li giorni, e lo mettere sopra le noci sempre freddo, e nell' ottavo giorno si mette tutto al fuoco, e le farete dare due, o tre bolli, indi cavate le noci, e farete cuocere il zuccaro alla grossa *perla*.

Conserva di ampole.

Pigliate delle ampole, pulitele, indi pigliate del zuccaro a proporzione del frutto, fatelo cuocere alla grossa *perla*, poi mettetevi dentro le ampole, e lasciatele ben coprire dal bollo, poi schiumatele bene, indi levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare alquanto, e per fornirle lasciatele sgocciolare dal zuccaro,

il

il quale farete poi cuocere alla grossa *perla*, e lo verserete sopra le ampole.

Avvertenze per distillare l' acquavita.

Pigliate del buon spirito, che abbrucci sei quinti, se si vuol fare dell' acquavita di qualunque gusto; prima si distilla l' infusione, e si cava l' essenza da quei frutti, che si vuole metter in uso; indi si passa lo spirito al lambicco, acciò resti senza flemma; avrete attenzione, che il primo bicchiere dovete tenerlo a parte, ed in ultimo bisogna guardare, che non venghi la flemma assieme (e si distilla a parte per goderla un' altra volta), indi si mette lo spirito raffinato con la essenza, che si è cavata, e si distilla nuovamente, e poi si dolcifica.

Il zuccaro, di cui dovete servirvi per la distillazione, si è quello di Baja, e non pestarlo.

Acquavita di caffè.

Pigliate del caffè in grana, rompetelo alquanto, poi mettetelo nel lambicco, indi si carica il lambicco di spirito

raffi-

raffinato, ed una caffa d' acqua, poi si distilla, dopo si dolcifica, tanto di zuccaro purgato lungo, come di spirito con il gusto.

La dose per ogni rubbo di spirito, libbre una di caffè.

Acquavita di cannella: garoffano, e persico.

Pigliate un rubbo di spirito raffinato, ed oncie una, e mezza cannella intiera, oppure altrettanto di garoffano intiero, e per quella di persico libbre due mandorle di persico alquanto rotte; e per dolcificare queste tre qualità di acquavita, la dose di spirito, come di sopra, e libbre dodeci e mezza zuccaro di Baja da pestare, e libbre diecisette, e mezza d' acqua, che in tutto sono libbre trenta tra acqua, e zuccaro, sopra un rubbo di spirito; poi con quell' acqua si purga il zuccaro, quel medesimo, e con la medesima acqua, e quando il tutto sarà freddo, si dolcifica.

Acquavita di escubar.

Pigliate delli fiori di citrone, mettetele in infusione in un fiasco con spirito

raffina-

raffinato, e lasciatele così per due mesi, e quando le avrete da dolcificare, si fa passare quella infusione alla stamigna, indi si mettono libbre tre di detta infusione, e libbre cinque di altro spirito, indi si dolcifica.

Acquavita di barbados.

Pigliate delle millerosse, mettetele nel fiasco infusione con spirito, e si mettono anche dei gelsomini, ma in un altro fiasco separati, e si lasciano così per un anno nell' infusione, e quando vorrete dolcificarla, si mettono le due infusioni assieme nel lambicco, ed anche dell' altro spirito, e si distilla bene, dopo si dolcifica.

Acquavita claretta, o sia perfetto amour.

Pigliate dei fichi, tagliateli a piccoli pezzi, con alquanto di regolizia, zenzero, colandri, cannella, garoffano intiero, anesi, e macis; si mette il tutto infusione in un fiasco, assieme allo spirito, e si lascia così infusione per tre mesi, poi si cava quello spirito, e si pesa, e per ogni libbra di esso, si

mette una libbra, e mezza, tra zuccaro, ed acqua.

La dose per ogni rubbo di spirito è d' oncie cinque in sei di dette droghe.

Acquavita cordiale.

Prendete dei zesti di limone, ed altri agrumi, metteteli nel fiasco infusione con dello spirito, poi lasciateli così per due giorni, indi distilate come le altre.

La dose per cadun rubbo di spirito raffinato, è di zesti, o sia della superficie di otto limoni, di quattro portugali, di due cedri, e quattro colandri.

Acquavita cinnamomo.

Pigliate della cannella, tagliatela in piccoli pezzi, poi si mette al bagnomaria per cinque giorni; avrete attenzione, che si conservi sempre caldo; dopo mettetela al lambicco, e distillate quell' acqua, indi distillate quell' essenza collo spirito; poi si dolcifica come le altre.

Elexir d' Inghilterra.

Pigliate rubbi uno spirito raffinato, con dieci noci noscate, sei oncie di garoffano,

garoffano, due oncie di cannella intiera, due grani d' ambra grigia, ed altrettanto di gibuto, sei cedri, venti limoni, e sei carobi; di questi tre ultimi agrumi si prende solamente la superficie, indi si pestano tutte quelle droghe nel mortajo, poi si mettono in un fiasco con spirito infusione, e si lasciano così per due giorni; indi si mette il tutto nel lambicco, e si fa passare bene; poi prendete libbre tre d'acqua di fiori di citrone, e libbre nove di zuccaro, e si lascia fondere il zuccaro nella suddetta acqua, senza fuoco, poi si mescola ogni cosa assieme.

Sorbetti di nociuole.

Pigliate delle nocciuole, rompetele, poi mettetele in una pinta di fior di latte, ed un boccale di latte che metterete al fuoco, e si lasciano dare due, o tre bolli, sempre dimenando nel mentre, che cuoce il latte, si preparano dodeci rossi d' uova, e si mette una libbra di zuccaro in polvere, e si uniscono i rossi d' uova assieme al zuccaro, e quando il latte, fior di latte, e nociuole hanno levato il bollo, allora si mettono i detti rossi d' uova col zuccaro, a poco per volta, sempre dimenando con la spatula, fi-

no, che ritorni levar il bollo, indi si passa ogni cosa alla stamigna, e si lascia raffreddare, poi si mette nella sorbettiera a ghiacciare.

Sorbetti di Napoli, detti alla Mirolig.

Prendete una pinta di fior di latte, ed un boccale di latte, ventiquattro rossi d'uova, e due libbre di zuccaro, il quale si unisce bene assieme alli rossi d'uova, indi si mette ogni cosa al fuoco, aggiungendovi alquanto di zafferano; poi si fa cuocere a piccol fuoco, e quando principia a levare il bollo, allora si leva dal fuoco, e si lascia raffreddare, poi si cola, indi si mette a ghiacciare; e per dargli gusto si mette alquanto di cannella avanti di farlo ghiacciare, e quando sarà a metà ghiacciato, si mette dentro dei pistacchi, e delle trancie di cedro, a piccoli pezzi, e si mescola il tutto assieme, indi si prosiegue a terminare di ghiacciarlo.

Sorbetti di vaniglia.

Pigliate una pinta di fior di latte, ed un boccale di latte, una libbra di zuccaro, e dodici roſſi d' uova, e per dargli il guſto, ſi mette alquanto di vaniglia, e ſi fa, come agli altri.

Sorbetti di ſambajone.

Prendete una bottiglia di vino di malaga, otto roſſi d' uova, oncie otto zuccaro, unite bene aſſieme i roſſi d' uova col zuccaro, indi mettetevi un quartino d' acqua, con quattro ottavi di cannella, e due ottavi di garoffano, e ſi meſcola ogni coſa aſſieme, indi ſi fa ghiacciare, come ſi fa agli altri.

Sorbetti di ſchiuma di cioccolato.

Prendete della miglior cioccolata, fatela cuocer con latte, e fior di latte, e quando ſarà cotta, laſciatela raffreddare alquanto, poi pigliate delle tazze, e fate fare la ſchiuma alla cioccolata, e latte, la quale metterete nelle ſuddette tazze, e queſte le metterete così nella ſtuffa del ghiaccio, e ſi laſciano ghiacciare, poi ſi ſervono così nelle medeſime tazze.

Sorbetti all' Inglese.

Pigliate una pinta di fior di latte, ed un boccale di latte, dodeci roſſi d' uova, ed una libbra di zuccaro, e queſto ſi uniſce benbene alli roſſi d' uova, poi ſi fa paſſare aſſieme il latte, ed il fior di latte, poco per volta, indi ſi fa cuocere alquanto, e quando ſarà cotto ſi verſa in un cattino a raffredare, indi ſi verſa dentro della cioccolata già cotta, ſe ne verſa a proporzione, di modo che ſi conoſca, eſſervi del latte, e della cioccolata, cioè, che non domini di troppo il latte, nemmeno la cioccolata; indi ſi fa ghiacciare, come gli altri.

Sorbetti di menteca.

Pigliate dei limoni, pelateli ſolamente la ſuperficie gialda, indi cavateli l' agro, o ſia ſugo, poi prendete la ſuperficie, fatela paſſare bene all'acqua, indi alla ſtamigna, poi ſi mette aſſieme alquanto di ſuo ſugo di limone con un poco d' acqua, e per dolcificarlo, altrettanto di zuccaro, come avete di frutto, indi ſi fa ghiacciare come gli altri.

Sorbetti di ampole, e griotte.

Prendete il frutto con un poco d' acqua, mettetelo al fuoco per farlo crepare, sempre dimenando colla spatula, fino che levi il bollo, allora si passa ad una stamigna fina, poi si lascia raffreddare, indi si dolcifica con zuccaro liquido, altrettanto di zuccaro, come avete di frutto, indi si fa ghiacciare, come gli altri.

Quando li sorbetti di frutto stentano a ghiacciare, pigliate una tazza di acqua calda, e mettetela assieme al frutto, e colla spatula dimenate alquanto, acciò ogni cosa si unisca, dopo si mette nuovamente a ghiacciare.

Sorbetti di persico, ed arbiccò.

Prendete dei persici ben maturi, fateli passare alla stamigna, indi dolcificateli con zuccaro liquido, poi fateli ghiacciare; per quelli di arbiccò, se gli può dare il gusto con alquanto di vino di sciampagna, indi si fa ghiacciare.

La dose, tanto di zuccaro liquido, come avete di frutto.

Conſerva di cannella, e cioccolato.

Farete cuocere del zuccaro al *filet*, indi metterete la cannella in uno ſcudellino, e prendete al fuoco alquanto di quel zuccaro, che metterete aſſieme alla cannella, ed unirete ogni coſa aſſieme, dopo metterete tutto queſto nel zuccaro, e dimenerete alquanto, indi ſi leva dal fuoco, e ſi laſcia alquanto raffreddare, poi ſi verſa nelle caſſettine di carta, che avrete di già preparate, indi ſi laſcia del tutto raffreddare, poi ſi taglia a piccoli quadretti.

La doſe, libbre una di zuccaro, ed un ottavo di cannella, oppure di cioccolata.

In queſta maniera ſi fa qualunque conſerva di quinteſſenza.

Conſerva di roſe.

Pigliate ſolo le foglie di quelle roſe velutate, mettetele in una ſtamigna, poi gettatevi dell'acqua bollente ſopra, acciò poſſano imbianchirſi, e queſto per un minuto, o poco più; indi ſi mettono per altrettanto tempo nell'acqua freſca, poi ſi laſciano ſgocciolare, indi ſi premono, e ſe gli fa ſortire il ſugo

roſſo

rosso, dopo si prendono quelle rose, e si pestano bene, indi si fa cuocere il zuccaro alla grossa *pluma*, e levandolo dal fuoco, se ne mette alquanto sopra di quelle rose pestate, indi si unisce ogni cosa assieme, anche quel sugo, che si è premuto avanti; poi s' imbianchisce il tutto assieme, fino a tanto, che il bacino del zuccaro sia tiepido, poi si mette nei vasi.

Conserva di limone.

Pigliate del zuccaro liquido, fatelo cuocere al *filet*, indi grattugiate alquanto della scorza di limone, solo la superficie, poi si mette dentro al zuccaro a dare due bolli, indi si preme la metà di un limone, e si lascia ancor dare due bolli, acciò il zuccaro ritorni al grado di sua cottura del *filet*, dopo si ghiaccia bene da una parte, e poi dall' altra; indi ancor alquanto calda si vota nella cassetta di carta, che avrete di già preparata, e quando sarà fredda tagliatela in piccoli quadretti.

La dose, per ogni libbra di zuccaro, è la rapatura di un limone, ed il sugo della metà di esso.

Conserva di pistacci.

Pigliate dei pistacci, mettetegli a bollire nell' acqua, indi pelateli, e pestateli bene, dopo fateli passare alla stamigna, indi fate cuocere del zuccaro al grosso *filet*, e terminate, come nelle altre.

La dose è d' oncie sei di zuccaro, e d' un' oncia di pistacci.

Agro di cedro, cedrato, o limone.

Pigliate dei cedri, cavateli l'agro, o sia il sugo, e stempratelo bene, poi fate cuocere del zuccaro alla grande *pluma*, e mettetevi dentro l'agro, indi lasciate dare due, o tre bolli, poi levatelo dal fuoco, e schiumatelo bene, poi si ritorna a metterlo al fuoco, e si lascia, finchè la semente sia del color dell'oro, e si procura, di non lasciarle molta semente.

La dose, essendo cedro, o cedrato, che è più asciutto, per ogni libbra di sugo, libbre tre di zuccaro cotto alla piccola *pluma*; ed essendo di limone, per ogni libbra di sugo, libbre tre, e mezza di zuccaro cotto alla gran *pluma*.

Griote, e ciriegie al ratafià.

Pigliate una libbra di belle griotte, o ciriegie, tagliatele alquanto il gambo, poi mettetele in un vaso di vetro, con gran apertura al di sopra, (da noi detto esbarola), indi mettetevi dentro sei ottavi di cannella intiera, con un' oncia di garoffani, altra oncia di colandri, una mezza noce noscata; un mezz' ottavo di macis, con due oncie di zuccaro in polvere, indi mettetevi assieme lo spirito raffinato, poi lasciatele così infusione.

Pernigone al liquido.

Pigliate delle pernigone, che sieno quasi mature, pertugiatele con un ago in quattro, o sei luoghi, e di mano in mano che sono pertugiate, gettatele nell' acqua fresca, dopo mettetele al fuoco con la medesima acqua, e non le lasciate bollire; e quando vi pare, che debbano bollire, andate via mettendo poco per volta dell' acqua fresca, affinchè possano cuocere tutte egualmente; dopo levatele dal fuoco, e mettetevi alquanto di aceto, o di limone tagliato in fette, acciò restino ben chiare, indi copritele, e lasciatele raffreddare nella medesima

acqua

acqua; poi si getta via l'acqua, e si mettono nel zuccaro liquido, e freddo, indi si mettono ad un fuoco dolce, e ben coperte acciò si conservino calde, e che non bollano, attesocchè crepano, ed all' indomani si còla il zuccaro, e si fanno dare due bolli, e così si prosiegue per sei, od otto giorni; sempre il zuccaro solamente, il quale poi si versa di sopra freddo, ed all' ultimo giorno si fa cuocere il zuccaro al *filet*, e si mette di sopra il frutto nei vasi.

Composta di fette, o siano tranchie di meloni.

Prendete dei meloni, tagliategli in fette, indi pelateli, dopo fategli imbianchire nell' acqua ben calda, poi metteteli nell' acqua fresca, indi cavateli, e lasciateli sgocciolare, poi metteteli nel zuccaro liquido, e chiaro, che avrete di già preparato, con un poco di aceto, e si terminerà come gli arbicocchi.

La dose, per libbre due di siroppo, libbre una di aceto.

Siroppo di vinaigre, *o sia d' aceto.*

Pigliate un rubbo di aceto bianco, e buono, mettetelo in un fiasco, con un

mezzo

mezzo rubbo di belle ampole, e lasciatele così in infusione per sei mesi, poi si cola quella infusione, indi si prendono due rubbi di zuccaro, si purga, e si fa cuocere alla gran *pluma*, e quando sarà cotto, si mette l' infusione dentro, e si lascia bollire ogni cosa assieme per un mezzo quarto d' ora; indi si cava, e si mette nei suoi vasi.

Formaggio alla cannella ghiacciato.

Pigliate tre quartini di fior di latte, ed un quartino di latte, sei oncie di zuccaro pesto, dieci rossi d' uova, alquanto di cannella, ed alcuni pezzi di cedro, indi mettete ogni cosa ad un fuoco lento, ma che non bolla, e quando vedrete, che il latte comincia a divenire consistente, allora levate ogni cosa dal fuoco, e si cola alla stamigna, indi si lascia raffreddare, dopo si metterà nei modelli a formaggio a ghiacciare, come si fa ai sorbetti, e quando sarà ghiacciato ben duro, si metterà nel suo modello, questo modello ben preparato con ghiaccio pesto, ed alquanto più di sale, si lascierà così per due, o tre ore, acciò possa ben unirsi ogni cosa; quando volete levarlo dal modello, avrete di già

preparato

preparato alquanto di acqua calda, per poterlo distaccare più facilmente; indi si metterà sopra una servieta pulita, poi si darà il suo colore tutto all' intorno del formaggio, con un pennelletto.

Se volete farlo alla vaniglia, od al puro latte, si fa nella stessa maniera.

Formaggio alla Scantilly.

Pigliate un boccale di fior di latte, fategli fare ben la schiuma, come per una fiocca ben consistente, poi mettetevi assieme quattr' oncie di zuccaro in pane, un' oncia d' acqua, ed un' ottavo di cannella fina, indi mettete il tutto nel modello, poi si fa ghiacciare.

Formaggio alla Scantilly *in differente maniera.*

Pigliate del fior di latte, fategli fare la schiuma, che sia ben consistente, mettetegli del zuccaro fino in polvere, secondo la quantità, che ne volete fare, poi dategli tal gusto che bramate; indi con una mezza libbra di cioccolata fina, ed alquanto liquida, s' incorpora il tutto assieme; indi si metterà subito nel

modello, poi ſi ghiaccierà, e ſi regolerà come avanti al formaggio alla cannella.

Marzapani in forma di bottoni con marmelata.

Fate una paſta, come quella dei marzapani in laccio d'amore, e quando ſarà diſſeccata, mettetela ſopra un foglio di carta bianca con zuccaro fino, ed appianatela, ſinchè ſia ſpeſſa niente di più d' uno ſcudo, indi tagliatene dei pezzi di figura rotonda, e larghi quanto una pezza da ſoldi ſette, e mezzo; affondate alquanto detti pezzi nel mezzo, col dito piccolo, per mettere a caduno la groſſezza di un piſello di quella marmelata, che più vi pare, oppure di qualche crema cotta, e ben ligata; rimpalmate l' orlo di detti pezzi di paſta, con roſſo di uovo, per colarne i due pezzi aſſieme, l' uno ſopra l' altro, facendogli prendere la forma di un bottone in guiſa, che la marmelata non compaja. Fateli cuocere nel forno a calore molto lento; quando ſaranno di bel colore, levateli dal forno, ed agghiacciatene tutta la parte ſuperiore, con

zuc-

zuccaro fino, poſcia rimettetegli nel forno, per far ſeccare il detto zuccaro.

Tourons.

Tagliate in piccole fete ben ſottili, ſei oncie di mandorle nettate con acqua calda, poi mettetele in un bacino ſopra il fuoco, con un poco di cedro verde grattugiato, e con zuccaro fino fattele diſſeccare, rivoltandole ſempre con una ſpatola; quando ſaranno ben diſſeccate, levatele dal fuoco, ed eſſendo raffreddate, mettetele nel bianco di tre uova, bene sbattuti con zuccaro fino, per far colle mandorle una paſta maneggiabile, e ne farete colle mani delle palle, che metterete di mano in mano ſopra fogli di carta per farle cuocere nel forno a lento calore. Se avete delle nocciuole, potrete mettere tre oncie ſolamente di mandorle, ed altrettanto di nocciuole nettate con acqua calda, che anche tagliarete come le mandorle, con le quali le meſcolarete, indi le finirete, come è ſtato detto quì ſopra.

Mandorle alla Poloneiſe.

Nettate con acqua calda tre oncie di mandorle dolci, e tre oncie di nociuole, e mettetele di mano in mano in acqua freſca, dopo averle ben ſgocciolate, ed aſciugate; ſtritolatene la metà ben fine, e l' altra metà in fette; fate cuocere una libbra di zuccaro alla gran *plume*, poi mettetegli dentro le mandorle, e nociuole, con un poco di cedro ſtritolato; meſcolate ogni coſa ben inſieme, fuori del fuoco, poi quando ogni coſa ſarà ben meſcolata col zuccaro, aggiungetegli il bianco d' un uovo ben sbattuto, e meſcolateglielo ben inſieme, indi verſate la paſta delle mandorle ſopra un foglio di carta, e quando ſaranno raffreddate tagliatele nella maniera, che più vi piace.

Piſtacchi confetti.

Nettate con acqua calda dei Piſtacchi poi fateli ſeccare nella ſtufa; ſe volete farne ſolo una libbra, mettetegli in un gran bacino da provviſione, con zuccaro alquanto ingommato, fatto con un poco di gomma arabica fuſa in un pochettino d' acqua, ed indi meſcolata con

zuccaro cotto al *Lissè*, ſate andare il bacino ſopra un fuoco moderato, ſempre rivoltandolo, acciocchè li piſtacchi piglino egualmente il zuccaro; quando cominceranno a ſeccarſi, aggiungeteli del detto zuccaro, e dategli ancora una mano, o due in queſta maniera, poi proſeguite a rivoltarli, dandoli ancora cinque, o ſei mani con altro zuccaro cotto alla *Lissè* (che ſia ſenza gomma), finchè vediate, che ne ſieno ſufficientemente carichi, e dopo averli data l' ultima mano, li torrete dal bacino, per aſciugarli bene, poi vi rimetterete dentro li piſtacchi con zuccaro *au Lissè*, e ſul fine gli agitarete fortemente, ſenza farli ſaltare, e quando ſaranno ben liſcj finirete di farli ſeccare nella ſtuſa.

Biſcottini alla Delfina.

Nettate con acqua calda tre oncie di mandorle dolci, e tre oncie di mandorle amare, aſciugatele con una tovaglia, e mettetele aſſieme nel mortajo, e peſtatele ben fine, bagnandole di tempo in tempo con bianco d' uovo; quando ſaranno peſte, vi metterete inſieme due libbre di zuccaro, ed il bianco d' un uovo, e peſterete ogni coſa colle mandorle,

dorle, ſinchè ſi formi una paſta maneggiabile, allora paſſate detta paſta in una ſtamigna a queſt' uſo deſtinata, indi formate li biſcottini della lunghezza, e groſſezza, che volete, indi mettete li biſcottini ſopra fogli di carta bianca, poi mettete detti fogli ſopra una tavola, dopo mettetevi ſopra il coperchio di un forno da campagna con fuoco ſopra, e fatteli cuocere a fuoco lento; quando la parte ſuperiore ſarà cotta, levategli il coperchio del forno, e voltateli colla parte cotta al di ſotto, e mettete di ſopra alla parte non ancora cotta, un ghiaccio fatto con zuccaro fino paſſato al ſetaccio, che sbatterete con un poco di bianco d' uovo, e ſugo di cedro; poi quando li biſcottini ſaranno ghiacciati, li rimetterete ſopra il coperchio del forno con un poco di fuoco ſopra, per far rapprendere il ghiaccio.

Biſcottini in laccio d' amore.

Mettete ſopra una tavola mezza libbra di farina, e nel mezzo fatele una cavità, mettete due cucchiari di marmelata, di quella ſpecie, che più vi piace, con zuccaro in polvere quanto è la groſſezza d' un uovo, ed anche met-

tetele il bianco di tre uova, ed impastate, finchè abbiate una pasta maneggiabile, ed occorrendo, che la pasta fosse troppo dura, aggiungetele il bianco d' un uovo, indi con uno spianatojo appianatela, poi tagliatela in filetti lunghi sufficientemente per disporgli in laccio d' amore, e fatto così, mentre li fate, metteteli sopra fogli di rame, poi fateli cuocere in un forno a lento calore, e quando saranno di colore biondo dorato, levateli.

Cialde al fior di latte.

Secondo la quantità di cialde, che volete fare, stemprate zuccaro, e farina parti eguali con un poco d' acqua di fior d' arancio, e fior di latte, stemprate quanto basti, acciò non vi rimanga alcun grumo, e fate, che questa pasta sia nè troppo dura, nè troppo tenera, e che versandola col cucchiaro possa filare; indi fate scaldare il modello da cialde sopra un fornello, e fregatelo prima con un pezzo di cera bianca da ambe le parti, o con butiro fresco per disgrassarlo, poi metteregli un buon cucchiaro di pasta, e chiudete il modello, per metterlo sul fuoco, e dopo aver

fatto

fatto cuocere la cialda da una parte, voltate il modello per farlo cuocere dall' altra; quando vi parerà, che la cialda possa essere cotta, aprite il modello, ed osservate, se la cialda è per tutto egualmente cotta, e di un bel colore dorato, e se è così, levatela dal modello, e mettetela sopra uno spianatojo fatto a cavalletto, ed appoggiatevi sopra la mano, per farle prendere la forma d' uno spianatojo, e lasciatela ivi, finchè ne abbiate preparata un' altra nella stessa maniera, e quando sarà ormai cotta, levate la prima dallo spianatojo, mettetela sopra uno staccio, e mettete sopra lo spianatojo quella, che levate dal modello, e così proseguite fino al fine; quando poi saranno tutte fatte, mettete lo staccio, in cui sono le cialde nella stufa, per conservarle secche, finchè dobbiate servirle; facendo le cialde, occorrendo, che esse restassero attaccate al modello, bisognerebbe unger leggiermente il detto modello con cera bianca, o butiro fresco.

Cialde al vino di Spagna.

Mettete in un cattino tre oncie di farina, con due uova fresche, tanto il

bianco, quanto il rosso, e tre oncie di zuccaro fino, e stemprate questa pasta, mettendole vino di Spagna, od altro, finchè la pasta sia della stessa consistenza di quella delle cialde al fior di latte; (come quì avanti) poi finite queste nella stessa maniera delle fin quì dette.

Butirro in filagrana, ed in altre maniere.

Per mezza libbra di butirro fresco battuto, pestate ben fine dodici mandorle dolci, poi unitele assieme al butirro, e mescolate bene assieme, indi mettete questo butirro in una schiumarola, o sia mestola, e fatelo da essa cadere per li buchi, e nello stesso tempo sopra il piatto, che dovete servire; voi potrete ancora far passare detto butirro alla stamigna, torcendola bene, per farlo uscire. Se volete servire butirro al suo naturale, non vi occorre altro, che mettergli un poco di sale fino. Si può ancora servire il butirro in altra maniera, senza mettergli le mandorle, dandogli il sapore di cedro, di bergamotto, d'acqua di fior d'aranci, ed altri odori.

Liquore detto Populo.

Mettete in una pentola una pinta di buon vino bianco, con un quartino di ſpirito di vino, una libbra di zuccaro cotto *à la plu me*, due pomi di *reinette* pelati, e tagliati in fete, tre cucchiari d'acqua di fior d'arancio; e laſciate in fuſione fino al giorno ſeguente, poi paſſatelo alla ſtamigna.

Acquavita Cinnamomo.

Per far tre boccali di cinnamomo, pigliate due oncie di cannella, ed infrangetela in un mortajo, poi mettetela in fuſione per due giorni intieri, con altri tre boccali d'acquavita, ed una pinta di vino di Spagna, ed altra pinta di vino bianco; indi mettete il tutto al lambicco, e diſtilatelo, come ſi dirà nell' articolo della diſtillazione.

Liquore detto Ipocraſſo.

Mettete in una pentola due pinte di vino di Borgogna, con una libbra, e mezza di zuccaro, li frutti di un cedro, ſei garoffani, la metà di una noce noſcata, un baſtone di cannella, una don-

zena

zena di mandorle dolci alquanto infrante, e sei foglie di macis. Turate bene la pentola, e lasciate tutto in fusione per un giorno, poi passate ogni cosa alla stamigna, indi mettetelo nei fiaschi.

Ipoteca.

Per una pinta d' acquavita, pigliate mezza libbra di zucchero, ed una libbra di frutti rossi, cioè mezza libbra di ciriegie, tre oncie di uvaspina, e tre oncie di more di rovo, infrangete questi frutti, il più che potete, e mettetele tanto la feccia, quanto il succo nell' acquavita, avvertendo però d' infrangere da per se sola l' uvaspina, per prenderne il solo succo, perchè la feccia di questa rende agro. Vi metterete altresì tutti li nociuoli delle ciriegie, con cinquanta mandorle di albicocche infrante, un mezzo pugno di coriandoli, due garoffani, un pezzo di cannella, ed un pezzo di vaniglia, mettete il tutto in infusione in una pentola per quindici giorni in sito esposto al sole; indi passate ogni cosa alla stamigna di seta, poi mettetela nei fiaschi.

Se farete l' ipoteca in una stagione, che non vi siano li frutti rossi, potrete

servirvi

ſervirvi di agreſto maturo, facendo del reſto nella iſteſſa maniera, che viene d' eſſere inſegnata, colla ſola differenza, che in vece del ſucco dei frutti roſſi, vi metterete il ſucco di agreſto maturo, e cinquanta mandorle di albicocche.

Acquavita eſcubar d' inghilterra.

Mettete tre pinte di ſpirito di vino, tre pinte d' acquavita, e tre pinte d' acqua in una pentola, poi pigliate mezza libbra di mandorle amare tagliate, mezza libbra d' uva ſecca di Provenza, mezza libbra di datteri tagliati, mezza libbra di fichi tagliati, mezz' oncia di cannella infranta, mezz' oncia di coriandoli, mezz' oncia d' anici d' India, mezz' oncia di macis, un' ottavo di cardamomo d' India, un ottavo di aloe, quattordici garoffani, tre noci noſcate tagliate, due cedri tagliati ſucco, e ſcorza, due oncie di zufferano in foglie, un ottavo di cocciniglia, un' oncia e mezza di ſiropo di pomi, un piccolo cedrato tagliato in fette col ſuo ſucco, e ſei ottavi di regolizia verde: Tutta detta compoſizione inſieme, o ſeparatamente, peſtatela, e formatene una ſpecie di paſta, poi aggiungetele tre libbre di zuccaro in polvere,

poi mettetela nella pentola col ſuddetto ſpirito di vino, acquavita, ed acqua, e laſciatela ivi infuſione per otto giorni, e con un baſtone agitatela di tempo in tempo, indi paſſate l' eſcubar alla ſtamigna; e mettetelo nei fiaſchi.

Cialde al caffè.

Mettete in un cattino tre oncie di zuccaro in polvere, tre oncie di farina, due uova freſchi, un buon cucchiaro di caffè paſſato allo ſtaccio, e meſcolate ogni coſa inſieme, mettendogli a poco a poco fior di latte conſiſtente, ſinchè la paſta ſia d' una buona conſiſtenza, nè troppo chiara, nè troppo ſpeſſa, e che verſandone col cucchiaro, eſſa fili; fate ſcaldare la forma da cuocerſi le cialde, e da ambe le parti fregatela con cera bianca, o con butirro, per diſgraſſarla, poi mettetele un buon cucchiaro di paſta; ſerrate la forma, e mettetela ſopra il fuoco, e dopo aver fatta cuocere la paſta da una parte, rivoltate la forma dall' altra parte; e quando vi paja, che la cialda poſſa eſſere cotta, aprite la forma, ed oſſervate, ſe è di bel colore dorato, ed egualmente cotta, allora levatela ſubito, e poſatela ſopra uno ſpia-

natojo

natojo fatto col cavaletto, ed appoggiatele sopra la mano per farle pigliar la forma dello spianatojo, e lasciatela ivi, finchè abbiate preparata altra cialda nella precedente maniera, e mentre quella cuoce, voi torrete via quella, che è sopra lo spianatojo, per mettervi quella che leverete dalla forma; quando saranno tutte fatte, metterete lo staccio, in cui sono tutte le cialde nella stufa per conservarle secche, finchè siate per servirle.

Composizione della cioccolata.

La cioccolata non può riuscire buona, se non si sa far buona elezione del cacao. Quelli, che conoscono il cacao di *Galicola*, non hanno bisogno di sceglierne altro. Si deve osservare, che li di lui grani sieno nell' interno di color bruno, e porpora oscura, perchè quelli, che sono rossi, vagliono poco, e fanno la cioccolata aspra, ed amara; ma il cacao non si conosce bene, finchè non è arrostito, perchè allora si vede, se vi sono molti grani rossi. Il cacao deve essere arrostito al giusto segno, che il sapore, e colore della cioccolata esiggono. Dopo averlo messo in un bacino

di

di rame, o di ferro, od in un vaso di terra non verniciato, si mette sopra il fuoco, ed incessantemente si agita, finchè sia esteriormente nero, come li marroni arrostiti; per questa prima volta non si corre gran rischio di arrostirlo troppo; poi si deve mondare il cacao, e vagliarlo bene; per sapere se è arrostito a dovere, il meglio si è di farne una prova: pigliate un' oncia di cacao, e mezz' oncia di zuccaro, e riducetelo in pasta, per meglio sentirne il sapore, e distinguerne il colore; e se non è abbastanza bruno, e non sente abbastanza, si può arrostire ancora un'altra volta, ma leggiermente, perchè essendo presentemente senza scorza, è facile ad abbrucciarsi, e prendere cattivo sapore; essendo ridotto in questa maniera il cacao al giusto segno di sua cottura, si pesta in un mortajo, acciocchè sia più presto ridotto in massa sopra la piastra, quando la pasta della cioccolata è ormai abbastanza passata, vi si aggiunge della vaniglia, ed alquanto di cannella in polvere, e la quantità dipende dalla volontà del Fabbricatore. Quando tutte le cose sono insieme ben mescolate, vi aggiunge nove oncie, od una libbra di zucchero, per caduna libbra di cacao

pesto

pesto; quando il zuccaro è ben incorporato colle altre cose, si leva la composizione dal mortajo, e si mette sopra la pietra, o sia piastra di ferro, scaldata con uno scaldavivande sotto pieno di fuoco; e si fa anche scaldare lo spianatojo, indi si riduce questa mistura in polvere molto fina, che da per se si converte in pasta; e passatele sopra a poco a poco lo spianatojo, finchè ella sia così fina, che più non scroscia sotto li denti, allora se ne fanno dei pezzi quadrilunghi di un'oncia caduno, oppure se ne fanno dei *rouleau* di tre oncie, o di mezza libbra caduno.

La vaniglia deve scegliersi odorifera, non troppo secca, nè troppo grassa; e soventi avviene, che ella sia onta d'olio misto con balsamo, per farla sembrare buona, e fresca; ed è difficile il ridurla in polvere, ma dopo averla tagliata in piccoli pezzi, con forbici, si spolverizza a forza di batterla, e passarla allo staccio.

Cioccolata.

Pigliarete una libbra di cioccolata, per dieci tazze, che ne volete fare, e la metterete in una caffettiera a fondere al

naturale,

naturale, con tanta acqua che basti per farne le determinate tazze. Fatela bollire alquanto sulla cenere calda, quando sarà fusa, e pronta per rapprendere, stemprate il rosso di un uovo, con alquanto di cioccolata, poi versatelo nella caffettiera, indi rimettetela sopra un fuoco lento, e con il frolore agitatela bene, ed avvertite, che più non bolla, dopo che le avrete messo due rossi d' uova. Dei rossi d' uova ne metterete a proporzione delle tazze di cioccolata, che farete, perchè vi vuole un rosso d' uovo ad ogni quattro, o cinque tazze di cioccolata.

Cioccolata all' Inglese.

La cioccolata all' Inglese si fa nella stessa maniera della precedente, eccettuato, che nel far fondere la cioccolata, vi si mette il bianco d' uovo bene sbattuto, toltagli però la prima schiuma; poi si finisce come la precedente. Bisogna però osservare, che la cioccolata è migliore, quando si prepara alla sera antecedente, che quando si fa nel giorno, in cui si vuol usare, ed ordinariamente quei, che sono soliti farla ogni giorno, conservano sempre un buon lievito.

Diavoletti

Diavoletti.

Pigliate della buona cioccolata, e se è troppo secca, mettetela nella stufa, acciocchè divenga molle, indi mettetevi un poco di buon olio di olivo, per poterla ben maneggiare con il cucchiaro, poi pigliatene dei piccoli pezzi, e rotonditeli, per farne palotte della grossezza di una nociuola, e metteteli sopra un foglio di carta in distanza eguale fra di esse di un buon police; quando il foglio è tutto occupato, pigliate il detto foglio per le estremità, ed appoggiandolo da una parte sopra la tavola, e dall' altra scuotetelo per appianare li diavoletti, ed acciocchè si ghiaccino da per se stessi; e se volete, potete agghiacciarli con *nompareilles* bianche, e le pungerete tutte con confetti di cannella, poi li farete seccare nella stufa.

Diavoletti con pistacchi.

Li farete come li precedenti, colla sola differenza, che metterete in cadun diavoletto un pistachio intiero nel mezzo, quello però mondato della sua pelle; poi ruotolerete li diavoletti tra le mani, per farli pigliare la forma di

piccoli

piccoli olivi; poi si ruotolano in *nompareilles* bianche, e le metterete nella stufa, a seccare.

Marzapani dolci alla siringa, ed altre cose di tal pasta.

Pigliate una libbra di mandorle dolci, pelatele bene, indi pestatele, ed acciò nel pestarle non facciano l'olio, si anderà via mettendo dell'acqua di fior di citrone, e quando saranno peste, vi metterete oncie otto di zuccaro fino, il quale mescolerete assieme alle mandorle, indi passatele alla siringa, oppure datele altre forme, come di una micchetta, di un fiore, di un capello, di un bocchetto di famiole, dei funghi, delle castagne ed altre consimili cose; indi si mettono nella stufa a disseccare per un giorno, e più; poi si fanno cuocere al forno, che restino del color dell'oro; indi farete una piccola ghiaccia, che metterete al di sopra, e nuovamente li metterete alquanto nella stuffa a disseccare.

Acquavita di vaniglia.

Per ogni rubbo di spirito raffinato si prenderanno oncie due di vaniglia, la

quale

quale ſi tritolerà bene, e ſi metterà in fuſione in un fiaſco, aſſieme allo ſpirito per dieci giorni continui, indi ſi metteranno parti eguali di ſiroppo liquido, e chiaro, come di ſpirito raffinato, indi ſi metterà la detta infuſione dentro, e ſi guſterà, ſe va bene, nel tirarla ſi filtra.

Acquavita di ampole.

Pigliate un rubbo di ampole, riducetele in paſta, indi mettetevi aſſieme libbre quarantacinque ſpirito del più fino raffinato, con alcune mandorle amare; poi laſciate ogni coſa infuſione per ſei giorni, dopo ſi coleranno con un panno, o colla ſtamigna, poi ſi dolcificheranno come alle altre.

Per formare un ſalame crudo.

Pigliate due libbre di mandorle dolci, pelatele tutte, ed una metà le peſtarete, e nel peſtarle mettetevi alquanto di bianco d'uovo, acciò non facciano l'olio, e l'altra metà la laſcierete intiera, poi pigliate libbre quattro di zucchero in pane ben ſpolverizzato, mezz' oncia di cannella, ed un quarto d'oncia di garofſani; e formatene una paſta; Dopo avrete

rete un budello ben lavato, e lo farete asciugare al sole, poi lo empirete bene colla detta pasta preparata; dandovi il colore con uva di Spagna, o straccia di levante; in seguito lo legherete con funicella sottile, in somiglianza del salame, dandogli qualche giro anco nel mezzo, e lo porrete nella stuffa per due giorni; quando sarà ben asciuto, ne taglierete le vostre fetoline, come si fa del salame di pesce.

Zuccherini di violeta, ed altri, col modo di disporre il baccino per far bom-boni.

Per far zuccherini di qualunque specie essi siano, è necessario aver un gran bacino di rame, con due manici, uno per parte, ed un altro nel mezzo, per poterlo maneggiare con facilità: questo bacino deve restar sospeso in aria, per mezzo di una corda attaccata ai manici laterali del bacino per li due capi, ed attraversata nel mezzo ad una girella, o sia ruota, qual deve esser affissa al solajo, acciocchè possa il bacino farsi girare per ogni dove, e deve il bacino essere alto da terra, la metà del corpo; e sotto il bacino vi deve, essere una

padella

padella ripiena di fuoco, ed il fuoco dee riporsi alla distanza di tre polici dal fondo del bacino; bisogna aver zuccaro cotto *a la lissè*, ed altro *a la Perlè*, e queste due sorta di zuccaro sono quelle, che danno il nome ai Zuccherini, che noi diciamo *lissè*, o Zuccherini *perleès*.

I Zuccherini piccoli *lissè* si fanno, mettendo fuoco moderato in una padella; poi mettete questa padella in una botte, a cui manchi il fondo da una parte, ed umettate per di sopra, perchè il calore del fuoco non si evapori. Quando se ne vuole fare solamente una libbra, e che non si ha il bacino suddetto, si prende una padella a provvigione, vi si mette il zuccaro, ed i zuccherini, e si dimenano continuamente, finchè siano finite.

E per far li zuccherini di violete, si scioglie alquanto di gomma dragante in alquanto d' acqua, e quando ella è ben fonduta, si passa per una tela fina, e si preme bene, acciò il tutto passi; poi si mette in un mortajo con della marmelata di violete, alquanto di acqua tinta colla pietra indico; vi si aggiunge zuccaro, quanto basti, e si pesta ogni cosa assieme sino a che sia fatta una pasta maneggiabile, che verserete sopra una

tavola

tavola con zuccaro fino, e ne prenderete dei piccoli pezzi, per farne dei piccoli grani di caffè, e simili, che poi li farete seccare nella stuffa; essendo secchi li metterete nel gran bacile con zuccaro al *lissè*, e fateli ruotolare di continuo in esso, mantenendovi sotto un fuoco moderato, finchè il zucchero cominci a seccarsi intorno ai zuccherini, ed allora aggiungetevi di detto zucchero, e proseguite a ruotolare, e metter zucchero, finchè li vostri zuccherini sieno della grossezza, che voi volete.

Gelatina d' uvaspina.

Mettete in un bacino un quartino di acqua con tre libbre di uvaspina sgranata, fatele dare tanti bolli, quanti bastino per farla crepare; passate il succo dell' uvaspina in un setaccio, e mettetelo a parte, poi premete bene il resto con una spatola, o con la mano, per trarre quanto più si può di succo; indi fate cuocere una libbra di zucchero *à la grande plume*, e mettetelo dentro il succo, e fate cuocere col zucchero, sempre dimenando colla spatola, finchè abbia fatti circa quindici bolli; poi ancora mezzo calda versatela nei vasi. Il

succo

ſucco poi, che avete meſſo a parte, ſe non avete altra occaſione d' impiegarlo, potete unirlo alla marmelata, ed in tal caſo gli farete dare qualche bollo di più.

Uvaſpina in grappoli.

Prendete una libbra di uvaſpina groſſa raccolta a piccoli mazzi, e mettetela in una libbra di zucchero cotto *à la grande plume*, e fatele dare due, o tre bolli col bacino coperto; ſchiumate dolcemente, e laſciate l' uva col zucchero nel bacino, che metterete nella ſtufa, dove lo laſcierete fino al giorno ſeguente, poi lo ſgocciolarete, e quando ſarà raffreddato, aggiuſterete l' uva con proprietà a mazzi, avvertendo di ſpargerle zucchero fino ſopra ſubito che ſarà ſgocciolata, e poi fatela ſeccare nella ſtufa.

Paſta di uvaſpina.

Sgranate quattro libbre di uvaſpina, mettetela in un bacino con una pinta d' acqua, ma che il bacino ſtia coperto, indi mettetela in un ſetaccio, e premetela ben forte con una ſpatola, per trarne tutta la conſiſtenza dall' uvaſpina;

poi

poi mettete al fuoco detta sostanza, e quivi dimenatela, finchè sia ridotta in pasta, indi pesate detta pasta, e supposto il caso, che ve ne fossero quindici oncie, fate cuocere diciotto oncie di zuccaro *à la grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e mettetevi dentro la pasta, e stempratela bene nel detto zuccaro, e dopo mettetela nei modelli da pasta, e poi fatela seccare nella stuffa.

Conserva di more di rovo.

Si prenda una libbra di more con due oncie di uvaspina, si schiaccino insieme in un cattino, poi si passino al setaccio e tutto ciò, che è passato si rimetta nel bacino, il quale si mette ad un fuoco moderato, e si faccia ridurre ad un terzo; indi si faccia cuocere una libbra di zuccaro alla grossa *pluma*, e dopo averlo lasciato raffreddare alquanto, gli si metta dentro le more, e queste si mescolino bene col zuccaro, poi si versi il tutto in un modello di carta, e quando avrà la detta conserva fatta la presa, si tagli in tavolette, e si conservi per il bisogno.

Ciriegge

Ciriεggie in quadriglia.

Prendete due libbre di ciriεggie di eguale groſſezza, a cui taglierete l' eſtremità del gambo; legatele di quattro in quattro con filo, indi mettetele in due libbre di zuccaro cotto al *Souflè*; fatele dare circa venti bolli, ſchiumandole a dovere; indi verſatele deſtramente in un cattino, e laſciatele per ventiquattro ore nella ſtufa, il che fatto, le farete ſgocciolare in un ſetaccio, per metterle poi ſopra fogli di rame, e farle ſeccare nella ſtuffa.

Ciriεggie in ſurtout.

Ad una libbra di ciriεggie tagliatele l' eſtremità del gambo, pigliatene altre tre libbre, e levatele tutto il gambo, ed il nociuolo, indi fate cuocere quattro libbre di zuccaro al *Souflè*, e mettetegli dentro tutte le ciriεggie, a cui farete dare circa una ventina di bolli, avendo cura di ſchiumarle a dovere, dopo le metterete in un cattino, poi nella ſtufſa; dove le laſcierete ſino al giorno ſeguente, in cui le metterete nei vaſi per conſervarle nel liquore, finchè ne abbiate biſogno; quando poi vorrete met-

terle

terle in *Surtout*, le ſgocciolerete ſopra un ſetaccio ben chiaro, poi piglierete di quelle, che hanno il gambo, e ſopra di eſſe ne metterete due, o tre altre dalla parte della polpa, ed avrete cura di aggiuſtarle ben in rotondo; poi le collocarete ſopra fogli di rame; vi ſpargerete ſopra del zucchero, poi le farete ſeccare nella ſtufa; quando la parte ſuperiore sarà ſecca, ſpargetevi ſopra zucchero di bel nuovo, egualmente per tutto; poi mettetele in un ſetaccio, e rimettetele nella ſtufa, acciò finiſcano di ſeccare.

Ciriеggie all' acquavita.

Prendete quattro libbre di ciriеggie delle più groſſe, belle, e più chiare, che trovar ſi poſſano; tagliatele via la metà del gambo, indi mettetele in un gran fiaſco di bocca molto larga, indi mettete in un cattino tre oncie di more, con alquante more di rovo; ſchiacciate il tutto, e ſtempratelo con alquanto di ſiroppo di ciriеggie, poi paſſatelo al ſetaccio, per metterne il ſucco nel fiaſco delle ciriеggie; poi prendete una pinta di acquavita, ed in eſſa fate fondere due libbre e mezza di zucchero,

dopo

dopo averlo ben meſcolato coll' acquavita, lo verſerete nel detto fiaſco con un poco di cannella, indi turate bene il fiaſco, per conſervarle così, finchè ne abbiate biſogno; e nel tempo d' inverno vi ſervirete di queſte ciriegie per metterle in camiccia, al caramel, ed in altre maniere.

Ciriegie in camicia.

Prendete del bianco di uovo quanto baſti, sbattetelo bene, e vi verſerete della ſchiuma che fa, ſecondo la quantità di ciriegie, che volete impiegare; prendete ciriegie delle più belle; tagliatele via la metà del gambo, e bagnatele nella detta ſchiuma, ed indi ruotolatele ad una ad una nel zucchero fino, poi ſoffiatevi ſopra, acciò non vi reſti troppo zucchero attaccato, indi mettetele ſopra un ſettaccio, indi nella ſtuffa con calore dolce, ed ivi laſciatele, finchè dobbiate ſervirvene.

Marmelata di Ciriegie.

Pigliate ſei libbre di ciriegie ben roſſe, a cui avrete tagliata la metà del gambo, e levato il nocciolo; indi le

farete cuocere a fuoco gagliardo, fino alla consumazione della metà, poi mettetele in libbre tre di zuccaro cotto *à la plume*; mescolate ben assieme ogni cosa con una spatola; poi di nuovo rimettete detta pasta sopra il fuoco, e fatele dare qualche bollo, finchè il siroppo abbia preso una qualche consistenza, però alquanto liquida; giunta la cottura al convenevole grado, lasciatela alquanto raffreddare prima di versarla nei vasi, e quando sarà ne' vasi potrete mettervi alquanto di zucchero fino se volete.

Ratafiat *di ciriegie*.

Prendete ciriegie, levatele il nocciolo, poi mettetele in un catino, ed ivi schiacciatele, poi lasciatele così per un giorno, (tre libbre di ciriegie solitamente producono una pinta di succo) indi passatele, e misurate il succo per metter eguale misura di acquavita, e tre oncie di zucchero per ogni pinta di liquore, e mezza libbra di more di rovo, ed anche una dozzina di more, che farete sciorre con una pinta di succo di ciriegie, e le farete dare cinque, o sei bolli ad un fuoco lento, poi le verserete in una stamigna per trarne tutto

il succo, indi metterete il succo nel siroppo, e lo farete fondere senza farlo bollire; poi mettete il tutto in un vaso di terra cotta; vi metterete anche un pezzo di cannella, poi turate il vaso, e lo lascierete così per il corso di quaranta giorni. Avrete riguardo, che le ciriegie sieno ben mature, e sane. Per questo *Ratafiat* tutte le spezie, che si costuma di mettere negli altri *Ratafiat*, in questo servono a niente.

Siroppo di ciriegie.

Fate cuocere tre libbre di zucchero *à la grande plume*, mettetegli dentro tre libbre di ciriegie ben mature, e che non siano guaste, avendole prima levato il gambo, ed il nocciolo; fatele dare una dozzina di bolli, indi levatele dal fuoco per schiumarle, poi lasciatele così per due ore nel zucchero, indi rimettetele sul fuoco, e fatele ancora dare otto, o dieci bolli, dopo di che passatele alla stamigna sopra un catino; occorrendo, che il siroppo non avesse la dovuta consistenza, fategli ancora dare qualche bollo; e quando sarà a mezzo freddo, lo metterete nei fiaschi per servirvene poi alle occorrenze.

Vino

Vino di ciriegie.

Avrete quattro libbre di uvaſpina, che unirete a venti libbre di ciriegie, levate li noccioli dalle ciriegie, e peſtateli bene, poi rimetteteli colle ciriegie, ſchiacciate bene tutto aſſieme, e mettete ogni coſa in un barilotto con tre oncie di zucchero per ogni pinta di ſugo, laſciatelo bollire come il precedente per quindici, o venti giorni, dopo vi aggiungerete un boccale di ſpirito di vino, alquanto di coriandoli, e cannella, e quando avrà ceſſato di bollire lo turarete eſattamente, laſciandolo così, finchè lo riponiate nei fiaſchi, paſſandolo prima al chiaro:

Fiori di gelſomino confettati.

Abbiate dei gelſomini belli, ed aperti, tagliateli via la metà del gambo, laſciando li fiori intieri, poi fate cuocere del zucchero al *grand Liſſè*; indi levatelo dal fuoco, e metteteli dentro i fiori di gelſomino, ſenza lavarli, e laſciateli nel zucchero ſino al giorno ſeguente, in cui li farete dare alcuni bolli, ſinchè il zucchero ſia cotto *à la petite plume*, allora laſciate raffreddare,

poi

poi versate nei vasi. Se poi non volete confettare altro che le foglie dei fiori, le leverete via tutto il gambo, e monderete le foglie, e poi farete il resto, come fu detto di sopra.

Siroppo di Gelsomino.

Fate bollire un boccale d'acqua, poi versatela in un catino, in cui vi sarà mezza libbra di fiori di gelsomino mondati, e sopra i gelsomini mettete un piatto per farli restare sommersi nell'acqua, e che si bagnino bene; poi mettete il catino nella stuffa, e lasciatelo fino al giorno seguente, indi chiarificate cinque libbre di zucchero, e fatelo cuocere al *Cachet*, poi passate i gelsomini in una tovaglia, premendoli dolcemente, acciò rendano il loro profumo, poi mettete questa decozione nel zucchero, indi mettetelo al fuoco, acciò dett'acqua s'incorpori bene col zucchero, avvertendo, che non bolla, poscia lo verserete in un catino, il quale lascierete nella stuffa per tre, o quattro giorni, e bisogna mantenere alla stuffa il calore stesso che si richiede per fare il candito, e di tempo in tempo dimenerete il siroppo con un cucchiajo,

e per essere ben finito, bisogna, che sia ridotto al *perlè*, allora lo leverete dalla stuffa, e lo lascierete raffreddare, ed indi lo riporrete nei fiaschi.

Candito di fiori di gelsomino.

Pigliate fiori di gelsomino, mondateli, poi fate cuocere del zucchero *à la plume*, e dopo cotto mettetelo nel modello da candito, e quando sarà mezzo freddo, vi metterete dentro i fiori di gelsomino, facendoli destramente, ed egualmente penetrare nel zucchero con una forchetta proporzionata al modello, e metteteli sopra un qualche peso, e nei quattro angoli del modello un bastoncino bianco, e secco; poi mettet... modello nella stuffa, e lasciatelo per un giorno, sempre mantenendogli un fuoco eguale, ed il candito sarà fatto a dovere, quando cavando fuori i bastoncini, li vedrete diamantati egualmente, allora sgocciolerete il candito, inclinando alquanto il modello da una parte, dopo di averlo lasciato sgocciolare per due ore, rovesciate il modello sopra un foglio di carta bianca, appoggiandolo con un qualche piccolo impeto egualmente per farlo uscire.

Fiori

Fiori di gelsomino in camiccia.

Pigliate fiori di gelsomini intieri, e ben aperti, levateli il gambo, e bagnateli in bianco di uovo sbattuto, tanto che sia tutto in ischiuma, indi ruotolateli nel zucchero fino, poi metteteli sopra foglj di carta bianca, che avrete aggiustati nei setacci per farli seccare nella stuffa, quando saranno ben secchi, ve ne servirete per quegli usi, che stimerete a proposito.

Pastiglie, ed altro di fiori d' arancio.

Fate liquefare mezz' oncia di gomma dragante, con un cucchiaro d' acqua di fior d'arancio, ed un bicchiere d' acqua, prendete un pizzico di fiori d' arancio *pralineés*, se non siete nella stagione da poterne avere dei freschi; triturateli ben fini, poi metteteli in un mortajo colla gomma dragante liquefatta, e passata per una tovaglia, e ben premuta, acciò nulla resti da passare; poi andate pestando, aggiungendovi a poco a poco una libbra di zucchero passato al settacciolo di seta, e pestate, finchè abbiate

una

una paſta maneggiabile per far paſtiglie della grandezza, e forma che volete, od altre coſe, come grani di frumento, piccoli piſelli, grani di caffè, garoffani, o conchiglie, ec.

Gateau al fiore d' arancio.

Fate cuocere due libbre di zucchero *à la grande plume*, ed in eſſo fate bollire mezza libbra di foglie di fiori d' arancio per farli gettare il ſuo odore; indi proſeguite a far bollire il zucchero coi fiori ſinchè di nuovo ſia ridotto *à la grande plume*; allora con una ſpatola prontamente biſogna dimenare il zucchero tanto all' intorno, che nel mezzo del bacino, ſinchè il zucchero cominci ad aſcendere, ed allora ſe gli mette ſubito alquanto di bianco d' uovo ſtemprato con altro zucchero fino, che meſcolerete prontamente, ed immediatamente verſate il *gateau* in un modello di carta, e dopo verſato teneteli ſopra in convenevole diſtanza il fondo del detto bacino ancor caldo, queſto contribuiſce a fare gonfiar il *gateau*, ed a farlo ghiacciare; al qual effetto anche giova il bianco dell' uovo, che ſe gli è meſſo dentro.

Paſta

Pasta di maccheroni con marmelata di fiori d' arancio.

Pigliate una mezza libbra di mandorle dolci, che pestarete fine dopo averle mondate con acqua calda, e pestandole, bagnatele con bianco d'uovo, che metterete poco per volta, acciò non si convertano in olio; poscia mettetele in un cattino con mezza libbra di zucchero in polvere, che unirete con le mandorle, finchè sia ben incorporato, poi aggiungeteli quattro bianchi d'uova ben sbattuti, ed ancora unirete colle mandorle, e zucchero; indi farete li maccheroni della grossezza di una noce, li metterete sopra un foglio di carta, ed a ciascuno fate nel mezzo un piccolo buco per mettervi un poco di marmelata di fiori di arancio; ricopriteli di sotto, e di sopra con detta pasta, acciò la marmelata non compaja; fateli cuocere nel forno a fuoco lento, e quando saranno cotti impolverateli sopra per fargli un ghiaccio bianco, fatto con zucchero passato al setacciuolo di seta, acqua di fiori di arancio, ed alquanto di bianco d' uovo; poscia rimetteteli

per qualche momento nel forno per farli ſeccare il ghiaccio.

Fiori d' arancio confettati in mazzetti.

Abbiate dei fiori d'arancio ben aperti; legatene con filo quattro, o cinque inſieme per il gambo, indi fate cuocere del zucchero al *petit liſſé*, e quando ſarà mezzo freddo, bagnate dentro i detti mazzi di fiori, ed a miſura, che li bagnate, li metterete nel zucchero fino, poi li ſoffierete ſopra, acciò non gli reſti troppo zucchero attaccato; indi aggiuſtategli in un ſetaccio in maniera, che li fiori reſtino aperti, poi fateli ſeccare nella ſtuffa; conſervateli in un ſito ſecco, chiuſi in una ſcatola foderata di carta bianca.

Ratafiat *di fiori d' arancio.*

Chiarificate quattro libbre di zucchero, e fatelo cuocere *à la grande plume*, poi in eſſo mettete due libbre di fiori d' arancio mondati, e gli farete dare tre, o quattro bolli coperti, poi li leverete dal fuoco, e li metterete dentro quattro pinte di acquavita, che laſcierete

rete infusione ogni cosa per quattro ore, e terrete il bacino ben coperto con una tela bianca doppia per farlo stuffare, di poi lo passerete alla stamigna per metterlo poi nei suoi fiaschi. Questo è un *Ratafiat* eccellente; e speditissimo a farsi, ed i fiori potete confettarli *à la pralineés*.

Modo di conservare li fiori di arancio bianchi in tutto l' anno.

Abbiate un vaso proporzionato alla quantità, che ne volete conservare; prendete fiori d'arancio raccolti di fresco, e ben bianchi, mondateli, e prendetene le sole foglie, e mettetele nel vaso; e secondo la quantità che ne avete, dovete chiarificare del zucchero, e farlo cuocere al *boulet*, poi versatelo nel vaso sopra i detti fiori; bisogna, che la quantità di zucchero sopranuoti ai fiori, ed in questa guisa si conserveranno, come se allora si fossero spiccati dall'albero.

Zucchero candito di fiori d' arancio.

Pigliate due libbre di fiori d'arancio mondati, metteteli in ſei libbre di zucchero chiarificato, e cotto al *cachet*; dopo che li detti fiori avranno dato tre, o quattro bolli coperti, levateli dal fuoco, e copriteli con una tela bianca doppia per farli ſtuffare; quando saranno mezzo freddi metteteli ſopra un ſetaccio. Queſti fiori di arancio vi poſſono ſervire per far li *pralineés*; il zucchero, in cui avranno bollito li fiori, lo rimetterete ſopra il fuoco per farli dare un bollo, poi lo paſſerete in una ſtamigna bagnata, indi lo rimetterete ſul fuoco, per ridurlo *à la grande plume*; indi lo verſerete in un vaſo di terra cotta, il quale terrete nella ſtuffa per dieci, o dodici giorni, ſinchè ſia ben conſiſtente, e ſarà un zucchero candito eccellente; e per ſervirſi del zucchero, biſogna infrangere il vaſo.

Il zucchero candito al naturale ſi fà nella ſteſſa maniera.

Orzata di nociuole.

Pestate ben fine tre oncie di nocciole già mondate coll' acqua calda, ed assieme tre oncie dei quattro semi freddi, e di tanto in tanto bagnatele con alquanto d'acqua, acciò non si convertano in olio; e quando saranno ben peste, stempratele in un catino con una pinta d'acqua; poi passatele più volte per una tovaglia bagnata, e quando saranno ben passate mettetevi tre oncie di zucchero, col succo d'un mezzo cedro, che mescolerete bene col detto succo delle nocciole, e quando il zucchero sarà liquefatto, passate ancor una volta l'orzata nella tovaglia, poi mettetela a rinfrescare.

Per formare castagne crude.

Pigliate una libbra e mezza di mandorle dolci pelate, poi pestatele non molto in un mortajo, prendete di poi due libbre di zucchero in pane ben spolverizzato, ed incorporate tutto assieme, dandogli il colore con uva di Spagna, e vi si dee aggiugnere un poco di cedrone ben minuto, o scorza di limone, disposto l' impasto formate dei pezzi adat-

adattati alla forma, che siete per usare, formate che sieno, collocatele su di uno setaccio, e mettetele per due giorni in una stuffa piuttosto calda.

Per formare le castagne abbrustolite.

Non dovete far altro, che soppraggiungere alla dose delle castagne crude come avanti, una tavoletta di cioccolato minuzzolata con un poco di mandorle già pestate; e questo con arte lo metterete separatamente nella forma, affine di marcare in qualche luogo della castagna l' abbrustolito, che in quelle suole apparire.

Per formare salciciotti.

Pigliate due libbre di mandorle dolci, quattro libbre di zucchero, mezz' oncia di cannella, ed un quarto d' oncia di garoffani, dando il colore a due terzi dell' impasto, e l' altro riserbandolo bianco per ripartirlo nel budello a poco a poco, con oncie nove di cedroni canditi tagliati in quadretti. Legateli come salcicciotti ad uno per uno, e metteteli nella stuffa per due giorni. Avvertite di prendere il budello adattato, e disgrassarlo bene.

di

Marzappani in laccio d'amore.

Mondate con acqua calda mezza libbra di mandorle dolci, poi lasciatele per un giorno nell'acqua fresca, indi lasciatele sgocciolare, ed asciugatele, poi pestatele nel mortajo bagnandole con acqua di fior d'arancio, poi mettetele dentro una mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e fatelo disseccare sopra un piccolo fuoco, finchè sia ridotto in pasta maneggiabile, indi stendete sopra la tavola un foglio di carta bianca, ed impolveratelo bene con zucchero fino, poi mettetevi sopra la vostra pasta, e col spianatojo appianate la vostra pasta fino alla spessezza di un scudo, poi tagliatene dei filetti quadrilunghi, e tra di loro eguali, ed aggiustateli in forma di laccio d'amore, od in forma di gruppo di Salomone, poscia bagnateli tutti in zucchero stemprato con bianco d'uovo, ed impolverate dapertutto con zucchero fino, indi accomodateli tutti sopra altro foglio di carta, il quale metterete sopra le foglie di rame, poi fateli cuocere nel forno ad un calor lento.

Uva confettata al secco in grappoletti.

Pigliate dell' uva muschiata grossa, non del tutto matura, tagliatela in grappoletti, poi fate cuocere *à la gran plume* nove oncie di zucchero per caduna libbra di uva, indi mettete li grappoletti nel zucchero, poi fate bollire a bollo coperto finchè il siroppo sia ridotto alla cottura del *gran perleè*, indi levatela dal fuoco, e con dei pezzetti di carta bianca cavategli la schiuma, e quando il siroppo sarà mezzo freddo, cavate fuori li grappoletti dal zucchero, poi lasciateli sgocciolare sopra foglie di rame, e spargete sopra l' uva del zucchero fino passato al setaccio di seta, e posto nel vaso da zucchero, impolverate leggiermente, indi mettetela nella stuffa a seccare.

Composta di pomi ranetti.

Taglierete li pomi ranetti in quattro parti, pelateli sottilmente, e mondateli dal seme, e midollo, poi gettateli nell' acqua fresca, indi metteteli a cuocere ad

un

un convenevole grado, dopo li levere-te dal fuoco, e ne premerete quel ſucco; poi accomoderete le fette di pomi nei piattelli a ciò deſtinati; dopo paſſerete il ſuddetto ſucco ad una ſervietta, per formarne la ſua gelatina, ciò fatto, farete cuocere a proporzione del frutto, che avete, altrettanto zucchero alla cottura della groſſa perla, poſcia ſi farà la gelatina, mettendovi dentro del ſugo di limone, il quale ajuterà a formare la ſuddetta gelatina, indi ſi verſerà in una aſſietta, ed a ſuo tempo potrà tagliarſi per metterla ſopra la compoſta dei Pomi.

Beſquì di mandorle amare.

Farete imbianchire delle mandorle, indi le pelerete, ed aſciugherete bene, poi mettetele nel mortajo, e peſtatele bene, ed acciò non facciano l' olio, metterete aſſieme poco per volta il bianco d' un uovo, dopo piglierete del zucchero fino in polvere ben peſto a proporzione della paſta; indi avrete dei bianchi d' uovo freſchi ben dimenati, che facciano la ſchiuma; poi metterete la voſtra paſta in una terrina, od altro vaſo di terra cotta, ed unirete aſſieme la ſchiuma delle uova, e quando ſarà

ogni cosa ben manipolata, l'accomoderete in ballotte, oppure in forma di castagne; dopo le metterete sopra un foglio di carta, e al di sotto una foglia di rame, detta la placca, e al di sopra con un setaccio le darete il suo ghiaccio con zucchero fino, prima di metterli a cuocere nel forno; dalla sinistra parte che il forno non sia troppo caldo.

Biscuit al cioccolato.

Rapate del cioccolato ben fino, che unirete assieme alla pasta di mandorle, come quì avanti, e con zucchero fino, e schiuma di bianchi d' uovo, il tutto mescolato assieme; poi farete come agli altri, e gli accomoderete sopra i modelli di carta colla sua placca di sotto, e li farete cuocere al forno di ferro, avvertendo, che non si abbruccino, indi gli accomoderete nei setacci, e li metterete nella stuffa a seccare.

Conserva di griotte.

Si prende delle belle griotte, e si leva il gambo; e come per esempio un rubbo di griotte vi vuole libbre trenta

di zucchero in gileppo, si prende quel gileppo, e si mette nel bacino, e si fa cuocere alla forte pluma, e quando sarà a detta cottura, allora si mettono le griotte nel medesimo zucchero, e si lascia dare qualche bollo, sintantochè siano ben crepate; e si schiumano bene; poi si mettono nelle tarine, ed il giorno seguente nuovamente si cola quel zucchero, e si fa dare dieci, o dodici bolli; indi si lascia raffreddare come latte, poi si ritorna il medesimo zucchero restituire sopra le medesime griotte, ed il terzo giorno, che si voglia terminare le dette griotte, si mette il tutto nel bacino, e si fa dare quattro, o sei bolli, e si schiumano bene, poi si mettono a degottare, indi si prende quel zucchero con libbre sei di decozione d' uva tramata, o sia uvaspina, e si mette il bacino al fuoco, e si fa cuocere fino a tanto che si forma una gelatina tenera, poi si prendono le suddette griotte, e si mettono nei vasi con la detta gelatina al di sopra, e si cuoprono.

Zucchero rosato.

Si prendono delle rose velutate, e si poliscono bene; si leva tutto il bianco, che

che resta solo il rosso, poi si prendono le dette rose, e si mettono in una stamigna groppate, poi si prende un bacino con acqua sopra il fuoco, e si mette dentro quella stamigna con le rose assieme; indi si fa bollire, sintantochè sieno ben passate all' acqua, e quando saranno abbastanza, si levano quelle rose dal bacino, e si trasmettono nell' acqua fresca, e fredde che siano si mettono sopra d' un setaccio a sgocciolare, e quando saranno ben scolate, si mettono nel mortajo, e si pestano bene, sintantochè formino una pasta fina; indi si leva detta pasta dal mortajo, e si trasmette in una tarina; supposto che vi fosse una libbra di pasta di rose, si può mettere il sugo di tre limoni per farla venir rossa, e unirla ben bene con un cucchiaro; poi si prendono libbre tre di zucchero in gileppo cotto alla pluma, e si fa unire a detta pasta di rose con quel zucchero dimenandola con la spatola sopra il fuoco; ma si avverti, che non si attacchi al fondo, e si metta nei vasi, indi nella stuffa.

Mandorle dolci alla Reale.

Si prendono delle mandorle dolci, si fanno caffettare bene, e si poliscono, poi si pesano due oncie di mandorle, indi si prende un bianco d' uovo con quattr' oncie di zucchero in polvere, e si sbatte bene insieme, come per una fiocca, poi si mettono dentro le mandorle, e si dimenano bene, indi si fanno le paste, si mettono sopra la carta, e si fanno cuocere ad un forno dolce.

Clarche.

Si prendono dei pomi ranetti, e si tagliano in quattro parti, poi si mettono nell' acqua fresca, indi in un catino, e si fanno bollire, sintantochè siano ben teneri, poi si mettono sopra una stamigna, o servietta a sgocciolare, e si premono bene; poi si prende una libbra di zucchero in gileppo, ed una libbra e mezza di detta decozione, e si fa cuocere quel zucchero alla pluma, indi si versa quella decozione assieme a quel zucchero, e si fa cuocere sintantochè sia alla grossa pluma, poi si versa nelle cas-

sette

ſette di carta, e ſi mettono nella ſtuffa a ſeccare.

Paſtone per gli uccelli.

Si prende una libbra di butirro, oncie ſei amandorle dolci pelate, e ben peſtate, libbre una miele, e per un ſoldo di zafferano con ſei ova freſchi, ma ſolo due bianchi, e farina di ceci libbre due.

Compoſta di pomi ranetti con la gelatina.

Si prendono i pomi, e ſe ne fanno due, o tre pezzi per caduno, ſi pelano; e ſi poliſcono di dentro, poi ſi prendono tre oncie di zucchero in polvere per caduna libbra di pomi; ſi prende quel zucchero, un bianco d' uovo, ſi ſchiuma bene con poco d'acqua; ſi fanno cuocere un poco, ſintantocchè ſiano teneri, e poi ſi levano i pomi, e ſi fa paſſare quel zucchero ad una ſtamigna, indi ſi torna a far cuocere il zucchero, e quando dà giù, ſi preme dentro un limone, e ſi ritorna laſciar levar il bollo, indi ſi verſa ſu d'un ſcudellino; non ſi tocca, ſino a tanto che ſia freddo, e poi ſi và via mettendo ſopra i pomi.

Chinotti al liquido.

Si prendono li chinotti, si tornifcono, poi se gli fa una croce al fondo, e si mettono nell'acqua fresca, poi si fa bollire dell'acqua, quando che bolle si mettono dentro, e si lasciano bollire, finchè siano teneri; indi si prende un ago, e subitochè entra, e sorte facilmente si levano, e si mettono nell'acqua fresca, poi si mettono al zucchero liquido, e mettendo li chinotti in un catino, si prende del zucchero liquido, e se gli mette ancora dell'acqua, e si versa sopra li medesimi chinotti, perchè bisogna, che il zucchero sia liquido, attesochè sono facili a raccornire, poi si sgocciola il zucchero; si fa bollire un poco tutti i giorni, e se gli versa sopra tepido; si fa bollire per sette, od otto giorni, finchè sii stretto, e si finiscono come le pernigone.

Chinotti al Rataffià.

Quando che i chinotti sono già stati cotti nel zucchero al *filet*, si sgocciolano, e si fa bollire il medesimo zucchero, e si mettono dentro li chinotti, e si fanno coprire dal bollo bene, poi si cavano con una schiumora, e si mettono nei

vasi

vaſi, e poſcia di quel medeſimo zucchero cotto al *filet* ſe ne mette tanto, quanto di ſpirito raffinato di prima ſorte, e ſi incorpora bene, e poi ſi verſa di ſopra.

Della diſtillazione dello ſpirito di vino per l' acquavita.

La caldaja di cui ſi fa uſo per la diſtillazione delle acquavite è un vaſo di rame in rotondo, dell' altezza di due piedi, e mezzo, e di circa due piedi di diametro, la cui parte ſuperiore ſi ripiega ſul di dentro in iſcarpa aſcendente, come ſe doveſſe eſſere in dieci pollici di diametro, con un orlo di due pollici, o preſſo a poco, il ſito ove la caldaja ripiegaſi col ſuo orlo, ſi chiama il collo. Non ſi aſſegnano le miſure di tal ſorta di caldaja, perchè ve n' ha di più grandi, e di più piccole ſecondo la qualità delle fabbriche.

Queſta caldaja giace contra un muro in altezza d' un piede dal ſuolo, ed è incamiciata di mattoni congiunti con malta di ſabbia, e di calce, o cimento, la quale incamiciatura la cuopre fino all' orlo del collo, ſalvo il fondo che rimane diſcoperto. Siffatta caldaja viene ſoſtenuta entro la detta incamiciatura da

due, o tre pironi di rame, lunghi ciafcheduno cinque pollici, e groffi un pollice, i quali fono aderenti alla caldaja medefima. La indicata incamiciatura s' innalza come fopra un grande fcaglione piantato fopra terra, ed il vuoto, che refta in effo dal fuolo fin alla caldaja fi nomina il fornello. Quefti ha due aperture l' una al dinanzi, e l'altra al fondo: quella del dinanzi è larga circa undici pollici, e per effa fi fanno entrare le legna fotto la caldaja. L' apertura del fondo è larga circa quattro pollici in quadro, e s' innalza in un cammino fatto efpreffamente per dove il fumo fe ne efce. In caduna di tali aperture havvi una placca di ferro, che fi adatta, e che fi leva al bifogno per moderare l' azione del fuoco.

Quefta caldaja è quella, che contiene il vino, ed ove bolle per via dell' azione del fuoco, che fi mantiene al di fotto. Non fi riempie intieramente di vino, perchè bifogna lafciar uno fpazio all' elevazione del medefimo quando bolle, affinchè non foverchi l' orlo della caldaja medefima. L' operajo, che nominafi il bruciatore, il quale lavora alla converfione del vino in fpirito fa quanto fpazio egli dee lafciar vuoto per l'

elevazione del vino bollente. Ripiena che è la caldaja fin dove dee essere, si mette del fuoco sotto il fornello, ponendovi prima delle legna assai combustibili, e che facciano molta fiamma, e poi di quelle più grosse, onde il fuoco medesimo mantengasi vivace quanto basti per far bollire la caldaja medesima. Allorchè essa bolle, si cuopre con un altro vaso, che chiamasi il cappello; è questo di rame fatto a maniera di cono depresso, la cui parte stretta entra nell' orlo della caldaja medesima, e vi si congiunge più aggiustatamente che sia possibile. In questo cappello havvi un' apertura rotonda di quattro pollici di diametro, a cui è congiunto, e ben saldato un tubo di rame, lungo circa due piedi, e che va sempre scemando fino alla riduzione di un pollice di diametro nell' estremità. Esso tubo si nomina la coda del cappello, egli dopo essere stata col cappello stesso coperta la caldaja, e lutata benbene la fessura, con cui alla stessa si congiunge; egli, dico, va ad unirsi con un altro vaso di rame, o di stagno nominato serpentina, per esser fatto a maniera d' un serpente ripiegato, o più meglio ad un utensile, composto di sei, o sette tubi adattati, e

saldati

ſaldati gli uni agli altri in forma di ſpirale, e che non ne conſtituiſcono che uno. Queſto tubo può avere un pollice, e mezzo di diametro nella ſua imboccatura, e viene ſoſtenuto da tre ſpranghe di rame, o di ſtagno, che vanno congiunte allo ſteſſo dall' alto al baſſo per impedirne l' abbaſſamento.

Si uniſce la coda del cappello alla ſerpentina, facendo entrare l' eſtremità dell' una nell' apertura dell' altra per circa un pollice e mezzo, e ſe ne luta anche quì la feſſura con terra graſſa ben unita, e con un pezzo di tela, che ben bene all' intorno l' avvolge. Queſta ſerpentina giace diſtante dalla caldaja, e dall' incamiciatura, che la ricuopre lo ſpazio circa di dieci pollici, ſituata eſſendo in piedi entro un vaſo di legno fatto in forma di botte, che nominaſi in molti luoghi pipa. Eſſa ſerpentina viene tenuta ferma nel detto vaſo per via di pironi di ferro, e di altri pezzi di legno adattati opportunatamente. Nel vaſo, o nella botte hannovi tre buchi, o aperture, l' uno in alto dal lato della caldaja, per cui eſce l' eſtremità ſuperiore della ſerpentina; l' altro buco è abbaſſo al dinanzi della botte, ove ſi adatta una fontana, o una chiavetta. Ben ſituata

che

che sia la serpentina nella botte, e che la botte medesima si trovi ferma, ed in equilibrio, si otturano benbene i tre buchi suddetti, calafatando i due primi con istorpia all' intorno del tubo della serpentina, ed il terzo che è quello di dietro deve essere ben chiuso dalla chiavetta fatta entrare in esso.

Essendo così tutti gli utensili in ordine si riempie la botte d'acqua fredda in maniera, che surmonti di circa un piede la serpentina. Quest' acqua serve a rinfrescare l'acquavita, ch' esce bollendo dalla caldaja, elevandosi in vapori verso le pareti del cappello d' onde passa nella coda del medesimo, e di là nelle circonvoluzioni della serpentina, uscendone per l'estremità, dove viene ricevuta in un mastello coperto, che giace alla parte inferiore della botte, ed ove entra col mezzo d' un piccol vaso di rame, o di altro metallo, fatto d'imbutto, o di piria, il quale sta immediatamente sotto la bocca della serpentina stessa.

Si è detto, che l' acqua, la quale si mette nella botte, serve a rinfrescare lo spirito innanzi che esso entri nel mastello testè indicato. Di fatti, quand' essa v' entri calda, ordinariamente, è acre,

locchè

locchè deriva dalle parti di fuoco, di cui va impregnata uscendo dalla caldaja Quindi è, che quanto più presto ella si scarichi di coteste parti ignite, tanto maggiormente l' acquavita riesce dolce, e di sapor grato, senza perder nulla della sua forza; il perchè egli è a proposito di rinfrescare di tempo in tempo l' acqua della botte mettendovene di nuova, onde sia per quant' è possibile sempre fredda.

Nell' operajo chiamato il bruciatore, sta il ben dirigere il fuoco attizzandolo opportunamente, e chiudendo, od aprendo a tempo la bocca del fornello colle particelle di rame a ciò adattate; ed allo stesso pure appartiene l' osservare se il liquore esca dalla serpentina, e passi torbido nel mastello chiuso, che v' è sottoposto. Dee pure arrestare la gran forza del bollore cagionato dai vapori, al di sotto del cappello col sopraporvi dei panni bagnati nell' acqua, poichè altrimenti essi vapori potrebbono far balzare il cappello via dalla caldaja, e spargere il vino, il quale allora prende fuoco come la polvere, o come l' acquavita medesima, locchè può appiccare il fuoco nella casa, e cagionare uno dei più fatali incendj.

Quando la caldaja ſi trova ben avviata, e che il maſtello per la receppzione dell' acquavita ſi trova ben poſato, ſi laſcia venire dolcemente, finchè non abbiavi più ſpirito ſuperiore nel vino; poichè convien ſapere, che in eſſo ſe ne trovano di tre ſorta, cioè uno ſpirito forte ſuperiore, uno ſpirito debole, o infermo, ed una parte denſa compatta, e flemmatica. Lo ſpirito forte, e ſuperiore è quello che forma l' acquavita, il quale è infiammabile, evaporabile, gagliardo, bruciante, ſaporoſo, e brillante come il criſtallo, che colla ſua forza ha una dolcezza grata all' odorato, ed al guſto, quantunque violenta: queſto ſpirito, quando il fuoco lo diſtacca colla ſua attività dalle parti groſſolane, che lo avviluppano, forma un liquore eſtremamente chiaro, brillante, vivace, e bianco, il che noi chiamiamo acquavita, o buona, e gagliarda acquavita. Lo ſpirito debole, e infermo è quello, che eſala dalle parti denſe, dopo che è uſcito lo ſpirito gagliardo, è di parti acquoſe, e flemmatiche, le quali eſſendo ſuperiori grandemente a quelle d' eſſo ſpirito gagliardo, lo aſſorbono, e lo rendono tale, quale ſi è detto; e ſiccome hannovi ancora in ſiffatto meſcuglio

delle

delle particole dello ſpirito gagliardo, che ſi vuole avere, e che formeranno come il puro ſpirito gagliardo della buona acquavita, così ne ſegue, che dopo tratta la buona acquavita ſi laſcia venire ſin alla fine coteſto ſpirito debole per ripaſſarlo in una ſeconda riſcaldata. Tale ſpirito debole chiamaſi la ſeconda, cioè la ſeconda acquavita. La terza parte del vino, che è quanto rimane al di dentro della caldaja, dopo che i detti due ſpiriti ne ſono uſciti, è una materia liquida, torbida, e bruna, la quale non ha alcuna proprietà per tutto ciò, che riguarda l' acquavita; il perchè ſi laſcia uſcir fuori per certi canali fatti eſpreſſamente, o vuotaſi per un tubo di rame lungo un piede, che ha due pollici di diametro, che è congiunto, e ſaldato alla caldaja ſul lato preſſo il fondo, affinchè tutto poſſa ben uſcire; il qual tubo ſi tien bene, e ſodamente turato durante l' operazione. Queſt' ultima parte di vino diceſi il diſcarico.

Si laſcia uſcire lo ſpirito nel maſtello ſottopoſto alla botte, in cui giace la ſerpentina, finchè non abbiavi più ſpirito gagliardo; e per rilevare ciò, haſſi una piccola bottiglia di criſtallo traſparente, lunga quattro, o cinque pollici, con un

pollice

pollice di diametro nella ſua parte media, ed un poco meno nella ſua eſtremità; viene denominata una prova, atteſocchè eſſa ſerve a provare nel modo ſeguente. Si riceve nella bottiglia dal tubo medeſimo della ſerpentina l'acquavita che n'eſce, e riempiutala fin ai due terzi, ſi mette il pollice ſull'imboccatura, e ſi batte con un colpo, o due ſulla palma dell'altra mano. Così eccitaſi il liquore, che divien bollente, e forma una quantità di globuli nella di lui parte ſuperiore. Mediante la diſpoſizione, groſſezza, e ſtabilità di ſiffatti globuli, i conoſcitori ſanno, ſe abbiavi ancora, o ſe non abbiavi più del detto ſpirito gagliardo da venire, ed anche innanzi che ſia tutto uſcito, cioè a dire quando, e preſſo al ſuo fine. Allora queſti globuli cominciano a non aver più lo ſteſſ'occhio vivace, la ſteſſa diſpoſizione, e la ſteſſa ſtabilità. Anzi quando è uſcito tutto il detto ſpirito, non ſi formano più, o quaſi più globuli nella prova, ed abbenchè ſi batta, come già ſi fece, altro più non formaſi che una picciola ſchiuma, la quale appena comparſa ſvaniſce. I Fabbricatori chiamano ciò la perdita; il perchè diceſi la caldaja comincia a perdere, o è

perduta,

perduta, cioè a dire, che più non resta da uscire spirito gagliardo, è prova, che quello, il quale uscirà in seguito, sarà la seconda.

Quando si voglia avere dello spirito assai gagliardo si leva il mastello tosto ch' ella perde, nè vi si lascia entrare alcuna parte della seconda; chiamasi ciò tagliare alla serpentina, o si nomina acquavita tagliata alla serpentina. E per ricevere di poi la seconda, si adatta un altro mastello ov' era il primo, onde pur esso riceva a parte. Questa seconda viene venduta separatamente dai mercatanti, quand' eglino operando onestamente si astengano di mischiarla coll' altra.

Della fabbricazione dell' acquavita, e dei rosolj.

La base dei rosolj, è l' acquavita distillata nel modo sopra indicato; ma per farli si torna ella di nuovo a distillare; e così replicatamente distillata acquista il nome di spirito di vino. Preparato che abbiasi esso spirito di vino ben bene sflemmato, si dee siroparlo con giusta porzione di zucchero, avendo riguardo alla qualità dei rosolj che fabbricare si vogliono, poichè certi deggiono essere

più leggieri, e di grato ſapore di alcuni altri, i quali eſigono un certo ſpirito, ed una vivacità, che negli altri ſarebbe un difetto. Si fanno dei roſolj immergendo nello ſpirito di vino ſiroppato le materie, di cui ſi voglian far acquiſtare l' odore, ed il ſapore. Tali ſono le acquavite, ed i roſolj di ruta, di ramerino, di menta, di timo, e di altri vegetabili. Alcuni altri roſolj poi ſi formano cogli eſtratti delle materie, di cui vuolſi che abbiano il guſto, e ſi siroppano inſieme col zucchero medeſimo. Tali ſono i roſolj di garofano, di cannella, di caffè, di cacao, e di altre materie, ſian ſemi, fiori, o frutta, o droghe varie, sì eſotiche, come noſtrali. Se ne fanno eziandio col ſugo premuto dai frutti aggiungendovi il ſiroppo di zucchero, ed il tutto diſciogliendo nello ſpirito di vino. Si tingono alcuni roſolj, come quello che diceſi labbro di rubino, colla diſſoluzione della grana di kermes. Havvi un acquavita, che viene chiamata oro potabile, la quale da certi Fabbricatori vien fatta credere per compoſto d' una diſſoluzione d' oro, e lo fanno vedere galleggiare nella medeſima agitando la botte, in cui è contenuto. Queſta però è un acquavita formata

mata di materie a piacere, ed in cui vi entrano delle foglie d' oro battuto finamente ſminuzzate.

Idromele vinoſo.

Ne' paeſi, in cui il miele, è più che abbondante, e comune, ſi fa l' idromele nella ſeguente maniera, ſtemperate in acqua tanto miele che baſti per ſoſtenere un uovo diſopra, che non vadi al fondo, poi mettetelo ad un fuoco lento, e di tanto in tanto ſchiumatelo finchè l' uovo reſti del tutto ſopra il liquore, indi verſatelo in una botte, che empirete ſolamente fino ai due terzi, turatela bene con tela, o carta, indi per il corſo di un meſe terrete la botte in una ſtuffa, od eſpoſta al ſole, così il liquore fermenta, e diviene vinoſo, dopo turatela bene, indi lo porterete in cantina per ſervirvene a voſtro piacere.

Oſſervazione ſopra la viola (*a*).

Ci offre la Primavera per primizie di ſue produzioni il fiore di violetta, o ſia di

(*a*) *Detta comunemente violetta.*

di viola, qual deve esser raccolto prima che si levi il sole, ed in tempo secco, seppur si vuole che ella conservi la sua virtù, e suo buon odore; si pretende che la viola raccolta nel mese di Marzo applicata alla fronte debba sedare il dolor di capo cagionato dal troppo bere, e che concigli il sonno; si fa col fiore di viola siroppo, e conserva, che vale contro l' infiammazione de' polmoni, contro la pleurizia, contro la tosse, e febbre.

Conserva di viole.

Per ogni libbra di zucchero vi vuole un oncia e mezza di fiori di viole ben mondate, sicchè regolandovi su questa dose ne pestarete la quantità che volete, che sia fina il più che si può, indi presa una proporzionata quantità di zucchero lo chiarificarete, e farete cuocere alla grossa *plume*. Dopo levate dal fuoco il zucchero, ancor alquanto tiepido le metterete dentro il fiore di viola pesto, e li mescolarete bene, guardandovi di troppo imbianchirgli, e quando saranno ben uniti col zucchero, versarete il tutto in una forma di carta già preparata a tal effetto, e quando sarà

fredda

fredda la tagliarete a figura di piccole tavolette, che conserverete per il bisogno.

Candito di viola.

Fate cuocere zucchero alla *plume*, poi versatelo nel modello da candito, e quando sarà a mezzo freddo, mettetevi dentro i fiori di viola mondati, i quali immergerete leggiermente con una forchetta; mettetegli sopra un cancello da candito proporzionato al modello, sopra cui metterete un peso di due libbre, acciò resti pressato, indi mettetelo nella stuffa, apritelo il meno che potrete, e mantenetegli il fuoco eguale a tutto potere. Per conoscere poi quando il cadito sii a dovere voi metterete nei quattro angoli del modello piccoli bastoncini bianchi, e quando vi pare che possa esser fatto il candito, caverete li detti bastoncini, e se il candito sarà fatto li bastoncini saranno ricoperti egualmente; il che osservato voi torrete dal fuoco il modello, e lo appoggiarete in maniera che resti pendente ad un angolo acciò possa sgocciolare, e così lo lascierete per due ore, dopo di che rovescierete con destrezza il modello sopra un foglio di carta bianca, e forte.

Pa-

Pastiglie di viole.

Mettete infusione tre oncie di viole in poca acqua bollente poi mettetele nella stuffa per estrarne tutto il sugo, ed in questa decozione dissolvete un oncia di gomma dragante; e questa disciolta passatela in una stamigna premendola ben forte, poi mettete la detta decozione in un mortajo con zucchero fino, e pestate tutto insieme mettendovi poco per volta una libbra di zucchero, o più se abbisogna acciò vi resti una pasta maneggiabile; e con detta pasta vi formerete piccole pastiglie della figura che più v' aggrada; oppure in altre maniere come grani di formento grani di caffè, o garofani ec. Il fin quì detto s' intende fatto con viole fresche, ma se doveste far le pastiglie in tempo, che non vi fossero viole fresche prenderete viole secche ridotte in polvere, e le pestarete con acqua in cui avrete fatto dissolvere la suddetta gomma, e con zucchero.

Per aver viole ad ogni stagione, raccogliete in Primavera una quantità di viole, mondatele bene, e fatele seccar nella stuffa a lento fuoco; dopo pestatele e riducetele in polvere, e mettetele

in

in una ſcatola foderata di carta bianca, e ben turata, la qual conſerverete in luogo ſecco per il biſogno.

Siroppo di viola.

Prendaſi mezza libbra di viole belle, e mondate (quelle di boſco ſono le migliori) mettanſi in un catino, e ſi verſi ſopra di eſſe un boccale d' acqua bollente, e poi ſopra vi ſi metta un piatto acciò le viole reſtino ſommerſe nell' acqua, e rendano il loro ſugo, indi ſi metta il catino nella ſtuffa, e ſi laſci una mezza giornata. Si chiarifichi libbre cinque di zucchero, qual dovrà cuocerſi al *cachet* (vedi zucchero al *cachet* pag. 10.) mettaſi il fiore di viola in una tovagliuola, e ſi prema ben bene per trarne tutta l' acqua, e queſt' acqua mettaſi in zucchero, quale non deve bollire, ma ſolo eſſer caldo in maniera, che dett' acqua poſſa ben incorporarſi col zucchero, ſenza altrimenti dimenarla; poi mettaſi il tutto in un catino, indi nella ſtuffa, dove ſi deve laſciare per tre o quattro giorni, conſervando però nella ſtuffa il fuoco, come ſe foſſe per far candito: di tanto in tanto con un cucchiajo ſi deve oſſervare quando il

ſiroppo

ſiroppo ſarà al *perlet* allora ſarà fatto. Terminato in queſta maniera non è ſoggetto a guaſtarſi, nè a candire.

Viola al ghiaccio.

Peſtate nel mortajo un buon pugno di violette mondate, e quando ſaranno ben fine, mettetele in una pinta d'acqua calda, con mezza libbra di zucchero, e laſciatele ivi mezz' ora, poi paſſate dett' acqua per una ſtamigna, poi la farete agghiacciare come quì appreſſo.

Ghiaccio per ogni ſorta di frutti, e liquori.

Per ghiacciare qualunque ſpezie pigliate quantità ſufficiente di ghiaccio per il voſtro biſogno, peſtatelo che reſti come neve, aggiungetevi ſale comune, o ſalnitro e meſcolateli ben aſſieme, poi mettete ogni coſa in un ſecchio di legno adattato alla ſorbettiera in cui è il liquore, che volete far agghiacciare, indi dimenate colla mano la ſorbettiera di continuo per un mezzo quarto d' ora, indi di tempo in tempo con la ſpatula andrete travagliando, e diſtaccando, e toſto che ſaranno agghiacciati

li

li metterete ne' bicchieri per ſervire, e ſe non vi occorreſſe ſervire allora, li laſcierete nel ghiaccio, e quando ſarete in pronto per ſervire di nuovo alquanto lo agitarete, e colla ſpatula travagliere-te ſinchè più non vi reſtino grumi, o ghiacciuoli.

Tutte quelle coſe, che ſono deſtinate per eſſer ghiacciate devono eſſer più cariche di frutti, e zucchero di quello, che ſono per beverſi liquide, perchè il ghiaccio ſminuiſce molto la forza de' frutti, e zucchero; vi ho notato la doſe per le acque al ghiaccio, e quelle che ſi bevono liquide devono eſſer men cariche di frutti, e zucchero, inquanto al zucchero ſta al Confettiere il conformarſi al genio di chi più, o meno gli piace.

Eſſenza d' oglio di viole.

Prendete mandorle dolci la quantità che vi pare, avuto però riguardo, che ad ogni mezza libbra di viole mondate vi vuole una libbra di mandorle, avvertendo di non lavar le viole; fate ſcaldare le mandorle, e levatele la pelle, poi unitele co' fiori di viola, e peſtatele in un mortajo, quando il tutto

ſarà

ſarà ridotto in finiſſima paſta, mettetelo nella ſtamigna, ed indi ſotto al torchio per trarne l'oglio, quale conſerverete in una botte ben turata.

Fiori di viole confettate.

Prendete fiori di viole la quantità che v' aggrada, e levate a caduna due terzi del gambo, e ſenza lavarle mettetele nel zucchero cotto al gran *lissè* (come a pag. 11.) e laſciatele raffreddare nel zucchero ſino al giorno ſeguente, poi fatele bollire ſinchè il zucchero ſia cotto alla *piccol pluma*; indi laſciatele raffreddare, e dopo mettetele ne' vaſi convenevoli, e ſe non v' importa che le viole ſieno a mazzetti, potete mondarle, e far nel reſto come ſi è detto di ſopra.

Marmelata di viole.

Peſtate finiſſimamente mezza libbra di viole ben mondate, indi paſſatele alla ſtamigna fortemente premendo con un cucchiajo di legno, finchè il tutto ſia paſſato, indi le ſtemprarete in una libbra e mezza di zucchero chiarificato, e cotto alla *grande plume* (come a p. 9.)

alquan-

alquanto caldo, poi riponetela ne' vasi convenevoli.

Gatteau *di viole*.

Fate un modello di carta alquanto alto, della grandezza che volete fare il *gatteau*, prendete mezza libbra di viole mondate, ed una libbra di zucchero cotto alla grossa *plumee*, e mescolate insieme prontamente sopra il fuoco con una spatola, e quando cominci a gonfiare aggiungetevi alquanto di bianco d'uovo sbattuto con zucchero in polvere, che terrete preparato a quest' effetto, avvertendo però che non sia troppo liquido, e questo farà gonfiare, e crescere il *gatteau*, ed immediatamente versate il tutto nel modello, ed acciò sempre più cresca il *gatteau*, tenetegli sopra a qualche poco di distanza un coperchio infuocato.

Gatteau arrossito di viole.

Fate arrossire in un bacino tre oncie di zucchero in polvere, e mettetevi dentro quantità eguale di viole, alla già detta nel *gatteau* precedente, e dimenatelo finchè abbi preso colore, indi versatelo in una libbra di zucchero cotto alla

grande

grande *pluma*, e poi finitelo nella ſteſſa guiſa del precedente.

Polvere di viole.

Peſtate oncie tre di fiori di viole tanto fino quanto ſi può, e ſenza lavarle, mettetele in una mezza libbra di zucchero cotto alla grande *plume*, e dimenatelo bene come ſe far voleſte un *tirage* (*a*), quando le viole ſono bene incorporate col zucchero, ed a queſto ben condenſato, e raffreddaro lo paſſerete al ſettaccio per farne polvere, queſta polvere o ſabbia, ed ogni altra polvere ſerve per far diſegni di giardini ſopra criſtalli. Se volete far polvere di viole di minor ſpeſa, fregate un piatto, in cui vi ſia alquanto d' acqua con pietra d' indico quanto baſti per dar colore al zucchero, e di queſt' acqua di color turchino vi ſervirete in vece de' fiori di viola, facendo nel reſto come ſopra ſi è detto.

Modo

(a) *Vuol dire laſciar raffeddare il zucchero cotto alla grande* pluma, *ma però che ſia ancor tepido, poi dimenarlo con una ſpatola ſino a che ſia ridotto di nuovo in zucchero.*

Modo di disporre il bacino per far zuccherini.

Per far zuccherini di qualunque spezie essi siano è necessario aver un gran bacino di rame, con due manici uno per parte, ed un altro nel mezzo, per poterlo maneggiare con facilità, questo bacino deve restar sospeso in aria per mezzo d' una corda attaccata a' manici laterali del bacino per li due capi, ed attraversata nel mezzo ad una girella, o sia ruota, qual deve essere affissa al solajo, acciocchè possa il bacino farsi girare per ogni dove, e deve il bacino esser alto da terra la metà del corpo, e sotto il bacino, vi deve essere una padella ripiena di fuoco, ed il fuoco dee riporsi alla distanza di tre pollici dal fondo del bacino; bisogna aver zucchero cotto al *lissé*, ed altro al *perlé*, e queste due sorta di zucchero sono quelle, che danno il nome a' zuccherini che noi diciamo *lissés*, o zuccherini *perlés*.

I zuccherini piccoli *lissés* si fanno mettendo fuoco moderato in una padella, poi mettete questa padella in una botte a cui manchi il fondo da una parte, ed umettate per disopra, perchè il calore del fuoco non si evapori. Quando se ne

ne vuol fare solamente una libbra, e che non si ha il bacino suddetto, si prende una padella a provigione vi si mette il zucchero ed i zuccherini, e si dimenano continuamente finchè siano finiti, e per far zuccherini di violette si scioglie alquanto di gomma dragante in alquanto d' acqua, e quand' ella è ben fonduta si passa per una tela fina, e si preme bene acciò il tutto passi, poi si mette in un mortajo con della marmelata di violette, alquanto d' acqua tinta colla pietra indico, vi si aggiunge zucchero quanto basti, e si pesta ogni cosa insieme fino che sia fatta una pasta maneggiabile, che verserete sopra una tavola con zucchero fino, e ne prenderete dei piccoli pezzi per farne dei piccoli grani di caffè, e simili, che poi li farete seccare nella stuffa, essendo secchi li metterete nel gran bacile con zucchero al *lissé*, e fateli rottolare di continuo in esso, mantenendovi sotto un fuoco moderato finchè il zucchero cominci a seccarsi intorno a' zuccherini, ed allora aggiungetevi di detto zucchero, e proseguite a rottolare, e metter zucchero, finchè li vostri zuccherini sieno della grossezza che voi volete.

Pasta di viole.

Mondate tre oncie di viole, e pestatele finissimamente in un piccolo mortajo, fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e tosto levato il zucchero dal fuoco mettetevi dentro le viole, ed incorporatele bel bello col zucchero, indi mettete il tutto nei modelli, e fatelo seccare alla stuffa.

Viole in mazzetti

Prendete viole delle più belle, e legatele per il gambo quattro o cinque insieme con filo, indi bagnatele intieramente nel zucchero cotto al piccolo *lissé* che sia quasi freddo, poi mettetele a sgocciolare sopra un setaccio, indi spargeteli sopra polvere di zucchero fino, e soffiate sopra acciò non vi resti troppo zucchero attaccato, e riponetevi sopra un altro setaccio in guisa, che li fiori restino ben aperti, e fategli seccare nella stuffa: indi racchiudeteli in iscatole guernite di carta bianca, e riponeteli in luogo secco.

Clarequets *di viole*.

Prendete una donzina di pomi *rainette* de' più belli che trovar possiate, tagliatele, e fatene decozione, di questi se ne fa gelatina, come quella di mela, avrete viole ben mondate, metteteli in un catino con un boccale d' acqua bollente, indi copriteli con un tondo acciò restino sommersi nell' acqua, indi li metterete nella stuffa alla sera fino al indomani, poi passerete dett' acqua alla stamigna premendo ben bene per trarla tutta, avrete riguardo di chiuder bene la gelatina di pomi mentre cuoce, e li metterete dentro la decozione delle viole, come se vi metteste della cocciniglia, tenendola sopra un fuoco lento, che appena la conservi calda, e voi intanto andrete dimenando leggiermente con un cucchiajo affine di ben mescolar il tutto senza ingrassarlo; indi farete cuocere zucchero al *casset* quantità eguale alla decozione di viola che avete, quale versarete dolcemente nel zucchero affine non perda la sua cottura, il che fatto rimetterete il zucchero al fuoco; e subito che comincierà a bollire, schiumerete la vostra gelatina, e lascierete cuocere alquanto tenendola coperta, indi vi metterete

terete dentro un cucchiajo, e se la gelatina cadendo lascia niente attaccato al cucchiajo sarà fatta, poi la verserete nei modelli da *clarequets*, e la metterete nella stuffa a far presa.

More di rovo al secco, comunemente dette ampole.

Si fa cuocere due libbre di zucchero alla *grande plume*, poi vi si mette dentro due libbre di belle more senza gambo, e presso che mature, se gli fa dare un bollo coperto, poi tolgonsi dal fuoco, e si schiumano, e si versano dolcemente in un catino col suo siroppo, indi si mettono nella stuffa, dove si lasciano sino al giorno seguente, poi si sgocciolano, e se gli sparge sopra zucchero fino, e si fanno seccare nella stuffa.

Pasta di more di rovo.

Prendete una libbra di more mondate, schiacciatele in un catino poi fatele passar alla stamigna, indi fate cuocere una libbra di zucchero al *cachet* poi mettetele dentro il sugo di more, e con una spatola mescolate bene col zucchero senza più metterla al fuoco, indi

mettete la detta pasta ne' modelli, e fatela seccare nella stuffa.

Marzappani di more di rovo.

Si pesta finissimamente una libbra di mandorle dolci, dopo di averle lavate con acqua bollente, e sgocciolate bene, vi si aggiunge due pugni di more, e di nuovo si pesta finchè siano ben incorporate colle mandorle, indi si fa cuocere una libbra di zucchero alla *plume*, e si mescola colle mandorle, e more; si fa diseccare detta pasta a fuoco molto lento finchè essa si stacchi dal bacino, ed allora si lascia raffreddare, e di nuovo si pesta nel mortajo, aggiungendovi il bianco di due uova fresche, ed alquanto di zucchero fino; quando il bianco delle uova sarà ben incorporato colla pasta, si fanno li marzappani della grandezza, e figura che si vorrà, poi si fanno cuocere nel forno a lento calore, dopo cotti si ghiacciano di un ghiaccio bianco che si fa con zucchero fino passato al setacciolo di seta, con bianco d' uovo, e qualche goccia di succo di cedro, il tutto ben sbattuto insieme, del che ne coprirete li marzappani, indi li rimetterete per breve

tempo

tempo nel forno per farli seccare il ghiaccio.

Gelatina di more di rovo.

Mettete in un bacino due libbre di zucchero, e fatelo cuocere al *cachet*, e quando sarà al punto di sua perfetta cottura mettetevi dentro due libbre di more, ed una libbra di uvaspina, e lo farete cuocere di nuovo schiumando di tempo in tempo finchè bagnando due dita uniti nel siroppo, ed indi aprendoli quanto si può si stenderà fra loro un filo, che avrà della pena a rompersi; oppure levandolo colla mestola egli ricaderà in fiocchi, allora voi verserete il composto sopra una stamigna, che avrete già collocata sopra un catino per riceverne la gelatina; avvertite però di non premere i frutti; se volete che la gelatina resti ben chiara rimettetela sul fuoco, e fatele dar un bollo, schiumatela, ed indi votatela ne' vasi.

Gelatina di more di rovo in altra maniera.

Prendete libbre tre di more, ed altrettanto di uvaspina, schiacciatele qene in

un catino, paſſatene il ſucco per una ſtamigna in un altro catino: fate cuocere quattro libbre, e mezza di zucchero al *cachet*, poi mettetevi dentro il ſucco de' frutti ſuddetti, e fatelo bollire ſinchè ſia il zucchero tra il *lissé*, ed il *perlé*, ciò che voi conoſcerete facendo il ſaggio indicatovi nella gelatina precedente; indi laſciatela raffreddare alquanto, e poi verſatela ne' vaſi.

Crema di more di rovo.

Fate bollire in un bacino una pinta di latte con tre oncie di zucchero finchè egli ſia ridotto alla metà, allora laſciatelo raffreddare, poi aggiungetevi tre oncie di more ben peſte, e ſtempratele ben bene nel fior di latte, indi mettete tre roſſi d' uova freſche in un vaſo, e bel bello ſtemprateli col detto fior di latte, poi paſſate il tutto alla ſtamigna, ed indi rimettete il tutto al fuoco per far cuocere le uova, ſempre dimenando ſenza che giunga a bollire, e quando il fior di latte comincierà a renderſi conſiſtente, levatelo ſubito dal fuoco, e quando non ſarà più che tiepido mettetevi dentro groſſo come un piſello di coagulo, indi mettetelo in un vaſo

da

da composta per farlo coagulare nella stuffa, dopo mettetevi sopra il ghiaccio, ed ivi lasciatelo finchè sia tempo di servire.

Marmelata di more di rovo.

Schiacciate in un catino quattro libbre di more di rovo, passatele in seguito alla stamigna, indi mettete ciò che è passato, in un bacino sopra il fuoco per farlo diseccare finchè sia ridotto alla metà: poi fate cuocere due libbre di zucchero alla *grand plume*, poi mettetevi dentro le more, e fatele dar una donzina di bolli sempre dimenando con una spatola; e quando la marmelata sarà fatta la versarete affatto calda ne' vasi.

Formaggio ghiacciato di more di rovo.

Prendete una libbra di more, schiacciatele bene in un catino, poi mettetele in una pinta di fior di latte, con oncie nove di zucchero, e lasciate ogni cosa così per lo spazio di un'ora, indi passate tutto alla stamigna, e mettetelo nella sorbettiera per farlo agghiacciare, e quando il fior di latte sarà agghiacciato

lo metterete ne' modelli da formaggio, e di nuovo lo rimetterete nel ghiaccio acciò si conservi così finchè sia tempo di servirlo, ed allora immergerete il modello in acqua calda fino all' altezza del formaggio, acciò esso si stacchi facilmente dal modello, su cui metterete un piatto, sopra il quale roversciarete il formaggio, e prontamente lo servirete.

Canellons *di more di rovo.*

Mettete in un catino due libbre di more, ed una libbra d' uvaspina, schiacciate il tutto insieme, indi mettetevi dentro una libbra di zucchero, ed una pinta d' acqua, poi lascierete così per una mezz' ora, indi passate dett' acqua alla stamigna, e poi mettetela nella *sorbettiera* per farla agghiacciare: e quando sarà agghiacciata la travaglierete per metterla ne' modelli a *canellons*, che involgerete in carta, e di nuovo li rimetterete al ghiaccio solo per conservarli così finchè sia tempo di servire; allora poi metterete i modelli in acqua calda per farli distaccare, e battendo col pugno ajuterete li *canellons* ad uscire sopre il piatto, su cui presenterete l' orifizio de' modeli; e indi servirete prontamente.

Ciriegie all' oreilles.

Per farne quattro libbre, prendete di zucchero chiarificato, e fatelo cuocere alla *grosse plume*, poi mettetevi dentro le ciriegie; e fatele dar tre, o quattro bolli coperti, indi schiumatele bene, poi lasciatele nel siroppo fino al giorno seguente, poi aggiungerete altre due libbre di zucchero chiarificato nel siroppo delle ciriegie, il che fatto le sgocciolarete, e farete cuocere il siroppo finche cada in fiocchi, ed allora vi rimetterete dentro le ciriegie per farle dar tre, o quattro bolli coperti, e dopo averle ben schiumate le metterete in un catino col loro siroppo, dove le conserverete a vostro piacimento; quando poi vorrete servirvene cavatele dal siroppo, dividetele per mezzo poi mettetene due l' una contro l' altra, ed altre due al disopra una per parte, indi sgocciolatele in un setaccio, e fatele seccare nella stuffa.

Ciriegie a mezzo-zucchero.

Fate cuocere in un bacino due libbre di zucchero alla *grosse plume*, giunto al suo grado di cottura mettetevi dentro

quattro libbre di ciriegie ſenza gambo, e ſenza nocciolo, coprite per farle dar quattro, o cinque bolli, poi toltele dal fuoco, le laſcierete nel loro ſiroppo fino al giorno ſeguente, in cui le farete ſgocciolare per far di nuovo cuocere il ſiroppo ſinchè ſia ridotto alla *groſſe plume*, dopo di che rimetterete le ciriegie nel ſiroppo, fatele dar circa venti bolli ſchiumando bene, poi le metterete nella ſtuffa, dove le laſcierete fino al giorno ſeguente, in cui le caverete dal ſiroppo, e le farete ſgocciolare in uno ſtaccio, indi le collocarete ſopra delle laſtre di ardeſia (*a*) per farle ſeccare nella ſtuffa.

Ciriegie liquide col nocciolo.

Prendete quattro libbre di groſſe ciriegie, tagliatele via la metà del gambo, poi mettetele in tre libbre di zucchero cotto alla *groſſe plume*; e fatele dar una donzina di bolli coperti, poi levatele dal fuoco, mettetele in un catino, ed ivi laſciatele fino al giorno ſeguente, in cui voi aumenterete il loro ſiroppo d'una

(a) *Da' Franceſi* Ardoiſe.

d' una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, con una libbra di ſugo d' uva-ſpina, indi le rimetterete ſul fuoco, e farete cuocere ſinchè il ſiroppo ſia ridotto al *perlé*, il che conoſcerete, prendendo con due dita un poco di zucchero, ed aprendo la dita ſi formerà tra eſſi un filo, che ſi ſoſterrà, ſenza romperſi; allora levatele dal fuoco, laſciatele raffreddare alquanto, per metterle ne' vaſi.

Ciriegie alle more di rovo, dette da' Franceſi framboiſes.

Peſtate in un catino una libbra di more di rovo, e paſſatele alla ſtamigna per trarne tutto il ſucco; poi fate cuocere quattro libbre di zucchero alla *grande plume*, e mettetevi dentro il ſucco delle more con tre libbre di ciriegie groſſe, e ben mature, a cui avrete tagliata la metà del gambo, e fatele cuocere a fuoco gagliardo almeno finchè abbiano dato otto, o dieci bolli, indi toglietele dal fuoco per ſchiumarle, e laſciatele ripoſar fino al giorno ſeguente, poi fatele cuocere di nuovo finchè il ſiroppo ſia ridotto al *perlé* come le precedenti, e quando ſaranno raffreddate alquanto mettetele ne' vaſi.

Ciriegie in filetti.

Prendete ciriegie confettate, e tirate al secco, oppure ciriegie all' acquavita, e seccate nella stuffa, quelle che più vi aggrada, tagliatele in piccoli filetti sottili il più che potrete, poi pigliate fogli di rame, ungeteli leggiermente con olio di oliva, spargetevi sopra i filetti di ciriegie, e con due forchette insieme legate, che bagnarete nel zucchero cotto al *caramel* che avrete preparato, indi porterete del zucchero sopra li filetti di ciriegie, lasciando colar il zucchero pian piano, acciò non restino troppo carichi di zucchero, poi le metterete sopra un altro foglio di rame unto come il primo per farne altrettanto dalla parte opposta de' filetti.

Composta di ciriegie.

Mettete in un bacino un poco d' acqua con sei oncie di zucchero, e fatelo bollire finchè sia quasi ridotto in siroppo, e mettetegli dentro una libbra di ciriegie a cui avrette tagliata la metà del gambo, e fatele cuocere a fuoco gagliardo tanto, che diano circa una decina di bolli, poi levatele dal fuoco schiumatele a dovere passandovi sopra una carta bianca

per

per levar via la ſchiuma, e indi mettetele nel vaſo da compoſta. Quando conviene ſervirſi delle ciriegie primaticcie, che non ſono mature a ſufficienza vi vogliono oncie ſei di zucchero per caduna libbra di ciriegie.

Ciriegie al caramel.

Prendete ciriegie groſſe, belle, e ben mature il più che ſi può, tagliatele via la metà del gambo, ed aſciugatele bene, indi ad una, ad una bagnatele nel zucchero cotto al *caramel*, e di mano in mano che le bagnate mettetele ſopra fogli di rame leggiermente unti con olio di oliva, e ve ne ſervirete per farne quegli uſi, che meglio ſtimerete.

Quando non è ſtagione delle ciriegie, ſi prendono di quelle, che ſi conſervano nell'acquavita, ſi fanno ſgocciolare, indi ſeccare nella ſtuffa, e ſe ne fa l'uſo, di cui corre il biſogno.

Ciriegie alle nompareille.

Abbiate ciriegie groſſe come le precedenti, preparatele nella ſteſſa maniera, e bagnatele nel zucchero cotto al *cachet*, e ſpargetevi ſopra delle *nom-*

pareille di varie qualità, mescolate insieme, poi mettetele sopra fogli di rame ricoperti anch' essi di *nompareille*, ed acconciatele come quelle al *caramel*.

Conserva di ciriegie.

Levate il nocciolo a due libbre di ciriegie, che metterete in un bacino per passarle sopra il fuoco, e farle far l'acqua, dopo di che le metterete in una stamigna, e con una spatola le premerete bene, ed il succo che ne avrete cavato lo metterete al fuoco per farlo consumare finchè sia ridotto a mezza libbra, allora fate cuocere due libbre di zucchero alla *plume*, e mettetegli la feccia restata nella stamigna dentro a diseccare, avendo cura di stemperarla bene col zucchero, e farla girar bene tutto all'intorno del bacino finchè si faccia un picciol ghiaccio, allora versate la conserva in un modello di carta, e dopo chè sarà resa consistente tagliatela in tavolette per il vostro bisogno.

Zucchero d' orzo.

Mettete in una caffettiera orzo con acqua, e fatelo bollire finchè sia cotto, e

e che vi resti poc' acqua; passate dett' acqua in una tovaglia, e torcetela bene per trar tutto il sugo; lasciate riposar l'acqua per tirarla al chiaro, poi mettetela in zucchero chiarificato, e fatela bollire insieme finchè il zucchero sia cotto *al caramel*, allor versatelo prontamente sopra foglie di rame leggiermente unte con olio d'olivo; quando il zucchero comincia a divenir duro, tagliatelo in lungo, e fatelo rotondo mentre ancor è caldo.

Formaggio alla borghese.

Mettete sul fuoco una pinta di latte, un boccale di fior di latte, mezzo cucchiaro d'acqua di fior di melaranci, e tre oncie di zucchero, e fate bollire ogni cosa insieme fino alla consumazione della metà, poi nel levar la detta composizione dal fuoco mettetele dentro tre rossi d'uova, e rimettetela per qualche istante sul fuoco solamente per far cuocere le uova, avvertendo però che non bolla, e subito che comincia a condensarsi levatela dal fuoco, poi quando sarà nulla più che tepida mettetele dentro quanto un pisello di coagulo, e mettetela sopra la cenere calda

per farla coagulare, indi mettetela in un paniere da formaggio guarnito di tela fina, e quando il caccio sarà ben sgocciolato mettetelo nel vaso da composta.

Uova ghiacciate.

Pigliate il rosso di otto uova cotte dure, e mettetegli in un bacino con tre oncie di zucchero fino, qualche goccia d' acqua di fior di melarancio, un poco di scorza di cedro verde gratuggiata, mescolate tutto insieme con una spatola, e fatelo disseccare sopra un piccolo fuoco; indi formatene palle grosse poco meno che il rosso d' un uovo, poi fate cocere *alla grande plume* mezza libbra di zucchero, e lasciatelo raffreddare alquanto, indi mettetegli dentro le piccole uova preparate; travagliate il zucchero sull' orlo del bacino, e di mano in mano che si imbianca pigliate le uova con una forchetta, e rivoltatele dentro, indi mettetele sopra graticchie per sgocciolarle, e farle seccare.

Uova al caramel.

Fate piccole uova come le precedenti; quando le avrete fate rotonde, fate cuocere zucchero *al caramel*, e conservatelo

ſervatelo caldo ſopra un piccolo fuoco, poi pigliate le uova con due forchette una ad una, e rivoltatele nel zucchero, e mettetele di mano in mano ſopra foglie di rame leggiermente unte con olio.

Nocciole di perſici in ſorpreſſa.

Fate ſciorre un' uncia di gomma dragante in un poco d' acqua di cocciniglia per darle il colore roſſo; dopo paſſatela allo ſtaccio, e mettetela in un mortajo, poi mettetevi poco per volta zucchero fino, e andate peſtando ſempre finchè abbiate una paſta maneggiabile, il che ſarà, quando avrete meſſo una libbra circa di zucchero, dopo mettete queſta paſta in un modello da nocciolo di perſico, con un' amandola nel mezzo; dopo aver formato un nocciolo in queſta maniera, voi ne metterete un altro, e di mano in mano gli andrete mettendo ſopra uno ſtaccio per farli ſeccare nella ſtuffa.

Gelatina di ciriegie.

Schiacciate in un catino ſei libbre di ciriegie ben mature per trarne tutto il ſucco, che paſſerete alla ſtamigna, poi laſcia-

lasciatelo riposare per tirarlo al chiaro, indi farete cuocere sei libbre di zucchero al *cachet*, ed in esso metterete il succo delle ciriegie per far cuocere tutto insieme, avendo cura di schiumarlo a dovere, e lascierete cuocere la gelatina finchè sia ridotta tra il *lissé*, ed il *perlé*, ciò lo conoscerete mettendone qualche goccia sopra un piato, e se raffreddata si stacca col coltello tutta intiera la gelatina sarà al punto di sua debita cottura, oppure osserverete quando cadrà dalla mestola in fiocchi, allora la leverete dal fuoco, e lascierete sminuire il di lei calore per metterla poi ne' convenevoli vasi, sopra de' quali passerete carta bianca, per levarne la piccola schiuma, che si fa versandola in essi, e non la coprite finchè sia raffreddata.

Marzapani di ciriegie.

Nettate con acqua calda una libbra di mandorle dolci, poi pestatele ben fine in un mortajo, nel qual vi metterete dentro mezza libbra di ciriege ben mature, che avrete prima schiacciate, e passate alla stamigna, e di nuovo pestate il succo delle ciriegie colle mandorle, finchè sieno ben unite insieme;

poi

poi mescolatele anche una libbra di zucchero cotto alla *plume*, indi mettete ogni cosa in un bacino ad un fuoco lento per far disseccare la pasta finchè più non si attacchi al baccino, allora levatela dal fuoco, e versatela in un altro vaso per lasciarla raffreddare, indi rimettetela nel mortajo con tre bianchi d'uova freschi, e pestate di nuovo questa pasta per un quarto d'ora, aggiungendovi mentre pestate un poco di zucchero fino, indi farete li marzapani della grossezza, e figura che più vi piace, poi fateli cuocere nel forno ad un calore assai lento.

Clarequets *di ciriegie*.

Schiacciate due libbre di ciriegie per trarne tutto il succo, indi misurate questo succo, per potervi aggiungere una terza parte di succo d'uvaspina assieme a quello delle ciriegie, poi passate il tutto alla stamigna, indi fate cuocere altrettanto zucchero al *cachet* quanto il sugo, che avete, e mettetevi dentro la decozione per farla cuocere finchè ella cada dalla mestola in fiocchi ben distinti, allora versate immediatamente la gelatina ne' modelli a *clarequets*, e se per

tra-

trascuratezza non aveste fatta a dovere la gelatina, il che conoscerete quattr' ore dopo, e che li *clarequets* non si fossero induriti, li metterete nella stuffa, e li lascierete quanto basti.

Ratafiat *di ciriegie*.

Prendete belle ciriegie ben mature; e non guaste mettetele in un catino colla meta di more di rovo, ed un quarto di ciriegie negre, schiacciatele tutte insieme colla mano, levatele li noccioli, e pestateli in un mortajo, indi riuniteli colle ciriegie, e more di rovo; poi lasciatele così pel corso di quattro, o cinque giorni, dopo i quali passerete ogni cosa alla stamigna, e ne premerete bene la feccia, indi misurate questo succo, e lo unirete con egual quantità d' acquavita, il che fatto aggiungerete per ogni pinta di liquore sei oncie di zucchero, ed un bastoncino di cannella, poi mettete il *ratafiat* in un boccale di terra che turarete bene, e lo lascierete così pel corso di due mesi, dopo i quali passerete il *ratafiat* alla stamigna, e quanto sarà ben chiaro lo riponerete ne' fiaschi.

Siroppo di ciriegie.

Mettete in un bacino tre libbre di ciriegie dopo averle levato il gambo, ed il nocciolo con un boccale d' acqua, e fatele bollire finchè abbiano dato tutto il loro fucco, allora paffatele alla ftamigna, poi chiarificate tre libbre di zucchero, e fatelo cuocere alla *grande plume*, indi mettete il fucco delle ciriegie nel zucchero, e fatelo bollire infieme finchè fia ridotto in firoppo alquanto confiftente, e quando farà a mezzo freddo lo metterete ne' fiafchi.

Vino di ciriegie.

Per ogni pinta di vino vi vogliono per lo meno tre libbre di ciriegie, onde pigliate quella quantità che vi parre fufficiente di ciriegie, per far quel tanto di vino, che aver volete: levate alle ciriegie il nocciolo, e tenetelo a parte, peftate le ciriegie per trarne tutto il fucco, che metterete in un barilotto con li noccioli, anch' effi ben pefti, e ad ogni pinta di fucco oncie tre di zucchero, lafciatelo bollire così per quindici, o venti giorni a guifa di vino, abbiate cura di fempre riempirlo

di ſucco di ciriegie, dopo di che coprite il turacciolo con una foglia di vite, e con terra graſſa tutto al intorno; e quando più non bollirà lo turarete colla maggior eſattezza, e lo laſcierete così finchè lo riponiate ne' fiaſchi.

Succo di ciriegie.

Prendete la quantità di ciriegie, che vi pare a propoſito, levatele il gambo, e li noccioli, mettete le ciriegie in una tela nuova, che metterete nel torchio per trarne tutto il ſucco, che metterete in un fiaſco, qual eſporrete al ſole per due giorni per laſciarlo ripoſare; dopo che la feccia ſarà diſceſa al fondo del fiaſco lo verſerete deſtramente nella ſtamigna per tirarlo al chiaro, poi lo metterete in fiaſchi, indi ricoprite il detto ſucco già ne' fiaſchi con alquanto di buon olio d' oliva, e vi ſervirete di queſto ſucco per ciò, che vi parerà a propoſito quando non è la ſtagione delle ciriegie. Abbiate cura di tenerlo in un luogo caldo per conſervarlo.

Quando vorrete ſervirvene, tirate l'olio con introdurre nell' orificio del fiaſco un baſtoncino, alla cui eſtremità alquanto di bombaggio per imbever l' olio.

Paſta

Pasta di amandole verdi.

Farete marmelata di amandole verdi come alla pag. 157.; e quando la marmelata sarà ben mescolata, ed unita col zucchero levatela dal fuoco, e mettetela ne' modelli da pasta, che avrete già aggiustati sopra fogli di rame, e la farete seccare alla stuffa.

Clarequets *di viola.*

Prendete una donzina di pomi di *reinete* delle più belle, che trovar possiate, tagliatele, e fatene deçozione, di queste se ne fa gelatina, come quella di mela, avrete viole ben mondate, mettetele in un catino con un bocale d' acqua bollente, indi coprite con un tondo acciò restino sommerse nell' acqua, indi mettetele nella stuffa alla sera fino all' indomani, indi passerete dett' acqua alla stamigna premendo ben bene per trarla tutta: avrete riguardo di chiuder bene la gelatina di pomi mentre cuoce, e li metterete dentro la decozione delle viole, come se vi metteste della coccioniglia, tenendola sopra un fuoco lento, che appena la conservi calda, e voi intanto andrete dimenando leggiermente con un cucchiajo affine di ben mescolar il tutto senza ingrassarlo; indi farete cuocere zucchero al *cassé*

quantità eguale alla decozione di viole che avete, quale verserete dolcemente nel zucchero affine non perda la sua cottura, il che fatto rimetterete il zucchero al fuoco, e subito che comincierà a bollire, schiumerete la vostra gelatina, e lascierete cuocere alquanto tenendola coperta; indi vi metterete dentro un cucchiajo, e se la gelatina cadendo lascia niente attaccato al cucchiajo sarà fatta, poi la verserete ne' modelli da *clarequets*, e la metterete nella stuffa a far presa.

Osservazione sopra l'uvaspina verde.

L' uvaspina verde nasce in coccole, o sia in grani separati, non già in grappoli come quella a *pag.* 40., ma da un arboscello spinoso, ed avvene di due sorte, cioè coltivata, e selvatica, la migliore però sia la domestica, o sia coltivata, ed è la più grossa: questa essendo verde ha un sapore acido, ma ciò non ostante, essendo verde, è piu propria per esser impiegata col zucchero, che quando è matura. Quella però, che si vuol mangiar al naturale, dee sciegliersi matura del tutto

di

di ſapore dolce, e che non ritenga più veruna aſprezza: ella è refrigerativa, ferma lo ſputo di ſangue, ed il ſuperfluo corſo del ventre, mitiga la ſete, e giova ai febbricitanti bevuto con brodo, quella verde però non ſi dee uſare fuorchè preparata con zucchero. Queſto frutto in Latino ſi chiama *Groſſularia*.

Uvaſpina verde al liquido.

Avrete due libbre d' uvaſpina verde che toglierete da una parte colla punta del coltello, oppure con un cura dente per levarle la ſemenza poi mettetela in acqua calda ben limpida che laſciate ſopra un fuoco moderato finchè tutta l' uva ſia aſceſa ſopra l' acqua, ed allora toglietela dal fuoco, e laſciatela nell' iſteſs' acqua, aggiungendovi però alquanto d' acqua fredda per rinfreſcarla acciò l' uva non s' imbianchi troppo; poi mettetegli dentro alquanto di ſale, ed aceto per farla rinverdire, e divenir più chiara: indi la metterete in acqua freſca acciò perda l' agrezza; poi chiarificate due libbre di zucchero, e mettetegli dentro l' uva per farla ſolamente fremere, indi la laſcierete un giorno intero nel zucchero, dopo mettetela nella ſtamigna per

farla ridurre in ſiroppo *perlée* rimettete dolcemente l' uva dentro per darle ancora qualche bollo, in dimenando dolcemente; indi mettetela nei vaſi: voi vi regolarete ſopra queſta doſe, ſecondo la quantità, che ne volete fare.

Uvaſpina verde al ſecco.

Dopo aver confettata l'uvaſpina, come ſi è inſegnato nel articolo precedente, cavatela dal ſiroppo, e ſtendetela ſopra fogli di rame, vi ſi ſparge ſopra zucchero fino, e ſi fa ſeccare nella ſtuffa: il ſiroppo vi può ſervire per far rinfreſchi, e compoſte.

Ghiaccio d' uvaſpina verde.

Prendaſi tre libbre d' uvaſpina verde, e ſenza cavarne l' acino, ſi mette nell' acqua calda ſopra il fuoco, come ſi fa di quelle al liquido, e dopo aſceſa l'uva ſopra l'acqua, raccolgaſi, e mettaſi nell' acqua freſca, e di nuovo ſopra il fuoco, e ſi laſci così finchè premendola colle dita ſi ſchiacci, allora facciaſi ſgocciolare, indi ſi metta in libbre tre di zucchero cotto al *perlée*, *pag.* 8., poi ſi faccia alquanto cuocere ſchiumando ſempre finchè il zucchero ſia di nuovo ridotto

al

al *perlé*, e ciò si conosce pigliando zucchero colla mestola, ed osservando quando il zuchero cade in fiocchi, è indizio, che il ghiaccio è nel punto di sua perfetta cottura, ed allora si passi alla stamigna in un catino, per metterlo poi ne' vasi convenienti.

Composta d' uvaspina.

Si prepara l' uvaspina, e si fa cuocere come fu insegnato avanti per il liquido, con questa differenza però, che deve esser meno cotta, e vi vuole minor quantità di zucchero; e volendosi far composta quando l' uva non è più verde, si prende di quella confettata al liquido la quantità competente al vaso da composta, con siroppo, ed alquanto d' acqua, si fa bollire alquanto, e si mette nel suo vaso.

Albicocche, dette anche meliache verdi, al liquido.

Per torre alle albicocche verdi la lanugine, di cui sono ricoperte, si fa acqua di bucato con cenere di bosco novello passata alla stamigna, si mette in un bacino dell' acqua con un pugno di detta cenere, e si fa bollire finchè toccandola colle dita sentesi grassa, e molle,

ed allora si mettono dentro le albicocche, e si dimenano bene colla mestola per impedire che la cenere non resti al fondo del bacino, e quando v' accorgerete, che la lanugine delli meliachi si stacca facilmente, trarrete dal fuoco il bacino, e ad uno ad uno nettarete li meliachi, e li metterete nell' acqua fresca, il che fatto li pungerete caduno con un ago in varj luoghi all' intorno, e li rimetterete in acqua con alquanto di sale, e d' aceto, poi li metterete sopra un fuoco dolce per farli rinverdire, avvertendo di coprire il bacino, e non lasciarli bollire, ma solo fremere, dopo li metterete in acqua tepida per farli perder l' agrezza: e dopo averli nettati dentro, di nuovo li metterete in acqua fresca, e li lascierete per qualche ora, indi li metterete al piccolo *sucre* fino al giorno seguente, poi metteteli sopra lo scolatojo a dare tre, o quattro bolli al zucchero, che metterete sopra, e di nuovo mettetevi dentro le albicocche, e lasciatele fino al giorno seguente, la terza volta vi aumenterete alquanto di zucchero chiarificato, e per la quarta volta, se v' è zucchero a sufficienza per finire, di bel nuovo fate dar cinque o sei bolli al

siroppo,

siroppo, e mettetevi dentro li meliachi, fateli cuocere finchè il siroppo sia al *perlé*. Deve osservarsi che tutti li frutti, i quali sono al liquido devono restar sommersi nel siroppo, e coperti con un pezzo di carta, in maniera che la carta resti appoggiata sopra di essi frutti.

Albicocche verdi al secco.

Confettate albicocche verdi nel modo istesso de' precedenti, e siccome quelle, che sono molto piccole non possono sostenere il bucato, così per levarle la lanugine fregatele con sale senza aceto, poi le farete imbianchire, e le lascierete nell'acqua istessa per farle rinverdire, e dopo averle confettate, ed aggiustate ne' vasi, e volendone tirar al secco, le sgocciolarete il siroppo, e le rotolarete nel zucchero fino, indi le farete seccare alla stuffa in un setaccio.

Albicocche verdi al candito.

Prendete albicocche verdi confettate, e secche alla stuffa come le precedenti, mettetevi sopra cancelli da mettere ne' modelli da candito, e versatele sopra zucchero cotto al *souflé*, poi mettetelo nella stuffa, ed ivi lasciatele finchè siano candite.

Albicocche pelate confettate.

Prendete albicocche verdi, e tenere, tanto che pungendole con un ago, questo le paſſi a traverſo, pelatele ſottilmente in lungo col coltello, indi mettetele in acqua freſca; dopo le metterete tutte aſſieme in acqua bollente, e le laſcierete finchè tutte ſiano aſceſe ſopra l' acqua, allora levatele dal fuoco, e laſciatele raffreddare in dett' acqua, indi le rimetterete al fuoco nell' acqua iſteſſa, acciò rinverdiſcano, avvertendo di tener il baccino coperto, e che vi ſia un fuoco lento, acciocchè non bollano, ma ſolo fremano, e quando premendole colle dita ſi ſchiaccieranno, allora le confettate come quelle al liquido.

Albicocche verdi all' acquavite.

Preparate albicocche come quelle, che ſono al liquido, poi mettetele in acqua bollente per farle rinverdire, indi bollire finchè ſi ſchiaccino premendole leggiermente colle dita, poi levatele dal fuoco, e fatele ſgocciolare, indi mettetele nel zucchero cotto al *lissé*: avvertendo che vi vuole mezza libbra di zucchero per caduna libbra di frutti,

fatele

fatele bollire alquanto tenendole coperte, indi levatele dal fuoco per schiumarle, poi colla mestola cavate dolcemente le albicocche, e riponetele in un catino, poi fate di nuovo bollire alquanto il zucchero, indi versatelo sopra le medeme, e lasciatele nel siroppo un giorno intiero, e quando avranno preso il zucchero, levate dolcemente le albicocche dal siroppo, e mettetele in un bacino, e lo fate bollire alquanto tenendolo coperto, indi rimettete dentro le albicocche nel siroppo, e le fate cuocere un poco, ma coperte, indi ritiratele dal fuoco, e quando saranno fredde le metterete ne' vasi, ma prima di metterle bisogna vi sia già dentro quantità eguale d' acquavita a quella del siroppo, in cui sono le albicocche, e mescolarete bene assieme l' acquavite col siroppo.

Composta di albicocche verdi.

Prendete albicocche verdi, e tenere, spogliatele della lanugine nel modo che più v' aggrada o con sale, o col bucato, come è stato spiegato avanti per quelle confettate al liquido, e potete anche pelarle, se vi piace, il che fatto le metterete in acqua fresca, indi nell'

acqua bollente, lasciandole bollire finchè si schiaccino facilmente fra le dita, ed allora levatele dal fuoco, e copritele per farle rinverdire, poi sgocciolatele, indi mettetele nel zucchero chiarificato *pag.* 7. (avvertendo che vi vuole mezza libbra di zucchero ad ogni libbra di frutta) fatele bollire alquanto ma coperte, indi levatele dal fuoco, e lasciatele così per tre ore, acciò s' imbevano nel zucchero, indi rimettetele al fuoco, e fatele bollire, poi lasciatele raffreddare; indi aggiustatele ne' vasi da composta: coloro, che ne preparano per più volte, devono farle il siroppo più consistente, e farle di nuovo alquanto bollire prima di servirsene.

Composta di albicocche verdi, in ogni stagione.

Prendete albicocche verdi confettate al liquido, mettetele nel bacino con un poco d' acqua, ed alquanto del loro siroppo, fatele bollire un pochettino, poi levate dal bacino le albicocche per riporle ne' vasi da composta, fate di nuovo bollire alquanto il siroppo, indi versatelo sopra le medeme. In caso poi di mancanza di albicocche al liquido,

vi servirete di quelle confettate al secco, le quali metterete in un bacino con un pezzo di zucchero, ed acqua, e farete bollire alquanto, indi ritiratele dal fuoco, le schiumerete, poi le caverete dal siroppo colla mestola per aggiustarle ne' vasi da composta, fate di nuovo bollire alquanto il zucchero, acciocchè acquisti quella consistenza, che vi parrà convenevole, indi versatelo sopra le albicocche.

Albicocche verdi al caramel.

Prendete albicocche verdi confettate all' acquavita, sgocciolatele, e fatele seccare alla stuffa, conficcate in caduna un bastoncino per poterle bagnare nel zucchero cotto al *caramel*, ed a misura che sono bagnate le aggiusterete sopra una graticcia, si devono attaccare alla graticcia per mezzo del bastoncino, in capo a cui devono restar sospese in aria, acciocchè il *caramel* possi seccare, dopo le aggiusterete sopra un piatto guernito di carta frastagliata.

Marmelata di albicocche verdi.

Pigliate albicocche verdi, e tenere, spogliatele della loro lanugine con sale, come si è detto per quelle confettate al secco, e mettetele in acqua fresca, indi

in acqua bollente a cuocere finchè siano ben cotte; poi ritiratele dall' acqua, e schiacciatele, e passatele alla stamigna premendole colla spatula, dopo mettete questa marmelata in un baccino per farla disseccare al fuoco, dimenandola sempre colla spatula finchè cominci ad attaccarsi al bacino, allora ritiratela dal fuoco, e prendete zucchero egual peso a quello della marmelata, e fatelo cuocere al *cassé*, dopo di che vi metterete dentro la marmelata, e la stemprarete bene insieme al zucchero tenendola sopra un fuoco lento, acciò non bolla, ciò fatto la metterete ne' vasi adattati.

Amandole verdi confettate.

Passate allo staccio cenere di bosco novello, mettetene cinque o sei pugni nell' acqua, che farete bollire finchè toccandola colle dita la troviate ben grassa, allora mettetele dentro le amandole, e dimenate bene colla mestola, acciò la cenere non si raccolga tutta nel fondo; osservate quando la spoglia si stacca facilmente dalle amandole, levatele dal fuoco, e ad una ad una nettatele, e gettatele in acqua fresca; poi pungetele con un ago all' intorno, dopo le metterete in un baccino con acqua al fuoco, avvertendo di non lasciarle bollire, e di

coprire il bacino per farle rinverdire; indi le rinfrescarete, e le metterete in una piccola quantità di zucchero, ed ivi le lascierete fino al giorno seguente, ed allora mettetele sopra lo sgocciolatojo, e fate bollire alquanto il zucchero, poi rimettetelo sopra le amandole, e lasciatele di nuovo fino al giorno seguente; la terza volta le aumenterete di zucchero chiarificato, e la quarta volta farete bollire alquanto il zucchero, e messovi dentro le amandole le farete cuocere finchè il siroppo sia ridotto al *perlé*, ed allora le torrete dal fuoco, e le metterete ne' vasi; osservando però, che vi sia siroppo quanto basti, acciò le amandole restino in esso ben sommerse.

Amandole verdi al secco.

Le amandole verdi, che si preparano al secco, si confettano nella istessa maniera delle precedenti, e solitamente si prendono di quelle già confettate al liquido, e quando se ne ha bisogno si sgocciolano, indi si prenda la quantità, che abbisogna di zucchero purgato, si faccia cuocere fino alla consistenza della *grossa pluma*, poi si metta il frutto dentro, e si dibatta finchè sia imbianchito, indi si metta sopra una graticola.

Amandole verdi al caramel.

Le amandole verdi ſtate confettate al ſecco poſſono ſervire per ridurle al *caramel*, onde ſi fa cuocere zucchero al *caramel*, il quale ſi tiene ſopra le ceneri calde, indi conficcate un baſtoncino in caduna amandola, che le ſerve di manico per rivoltarle nel ſuddetto zucchero, poi le metterete ſopra una graticola a ſgocciolare; lo ſteſſo ſi fa di quelle all' acquavita, dopo averle fatte ſeccare alla ſtuffa.

Amandole verdi in filagrana.

Prendete amandole verdi all' acquavita fatele ſeccare nella ſtuffa, poi tagliatele in filetti ſottili, indi ungete leggiermente fogli di rame con buon olio, e ſpargetevi ſopra i filetti delle amandole, poi avrete in pronto zucchero cotto al *caramel*, il quale terrete ſempre ben caldo, in cui bagnerete due forchette, che dovranno eſſere inſieme unite, e con eſſe andrete colando il zucchero leggiermente ſopra tutti i filetti in guiſa, che reſti lo ſpazio tra gli uni, e gli altri, il che forma una filagrana, dopo li voltarete ſopra un altro foglio di rame unto con olio, e di nuovo li colarete

larete sopra il zucchero, come si è fatto dall'altra parte, ed è fatto.

Amandole verdi all' arlecchina.

Si prendono amandole verdi all'acquavite si seccano alla stuffa, indi ad una ad una con una forchetta si bagnano nel zucchero cotto al *cassé*, il quale si tiene sempre caldo ad un fuoco dolce, acciò non bolla, ed ogni amandola dopo bagnata si mette nella *nompareille* di tutti li colori, ed in essa si rotola, acciò resti ben guernita tutt' all' intorno, ed a misura che avete fatto accomodatele sopra un foglio di carta.

Amandole verdi all' acquavita.

Si devono mondare le amandole dalla spoglia, come quelle, che si confettano, poi si mettano in acqua bollente, e si tengano al fuoco finchè siano rinverdite, ma coperte, ed avvertendo, che non bollano, poi si muta l' acqua, e si fanno bollire finchè comincino a schiacciarsi premendole colle dita, ed allora si mettono a sgocciolare sopra un setaccio; e ad ogni libbra di amandole vi vuole una libbra, e mezza di zucchero cotto al *lissé*, nel quale si mettono le amandole per farle bollire un poco, ma co-

perte, poi si levano dal fuoco per schiumarle, indi colla mestola leggiermente cavarle, per metterle in un catino, e si fa di nuovo bollire alquanto il zucchero poi si versa sopra le amandole, e si lasciano per un giorno nel siroppo, poi si cola dolcemente il siroppo, e si fa dar ancora sette od otto bolli, e di nuovo si mettono dentro le amandole per farle dar tre, o quattro bolli con coperchio, indi si levano dal fuoco, e quando saranno raffreddate, si cavano fuori dal siroppo, e si mettono nei fiaschi; indi si fa scaldare alquanto il siroppo, e vi si mette altrettanta acquavita, e si mescola bene assieme; poi si versa ne' fiaschi sopra le amandole, quanto basti per coprirle col liquore.

Composta di amandole verdi.

Prendete amandole verdi, il di cui nocciolo non sia ancor formato, fatele la lessiva come a quelle confettate al liquido, dopo mettele in acqua bollente, e quivi lasciatele finchè siano rinverdite, avvertendo che l' acqua mai non bolla, ma solo frema, e di tenerle coperte, dopo fatele bollire finchè si schiaccino premendole colle dita, allora le torrete dal fuoco, e le lascierete

ancor

ancor qualche momento côperte acciò ſiano ben verdi, poi ſgocciolatele, ed indi mettetele nel zucchero chiarificato *pag.* 7., oſſervando la proporzione di mezza libbra di zucchero per caduna libbra di amandole, fatele dar cinque o ſei bolli coperti, poi levatele dal fuoco, e laſciatele così per tre ore a imbeverſi nel zucchero, poi rimettetele al fuoco, e fatele dar tre o quattro bolli, indi laſciatele raffreddare, e riponetele ne' vaſi da compoſta.

Marmelata di amandole verdi.

Mondate dalla ſpoglia le amandole verdi e tenere, come ſi fa di quelle confettate al liquido, ed a miſura che ſono pulite mettetele in acqua freſca poi fate bollire altr' acqua, e mettete dentro le amandole, facendole bollire finchè ſieno ben cotte, poi levatele dal fuoco, peſtatele bene, e paſſatele alla ſtamigna premendole bene con una ſpatola; prendete poi la detta marmelata, e mettetela in un baccino, e fatela diſſeccare al fuoco finchè eſſa ſi ſtacchi dal baccino, e ſempre con una ſpatola dimenatela, acciò non ſi abbruci, poi pigliate zucchero peſo eguale alla marmelata, fatelo cuocere al *lissé*, e mettetevi

dentro la marmelata, e mescolandola bene col zucchero, tenendola ad un fuoco lento acciò non bolla, indi versatela ne' vasi.

Pasta di ciriegie.

Abbiate quattro libbre di ciriegie ben mature, e che non siano altrimenti guaste, fatele dar sette, od otto bolli, poi passatele alla stamigna, premendole bene con una spatula, poi prendete tutto ciò, che sarà passato, e mettetelo al fuoco, e fatelo disseccare; indi fate cuocere due libbre di zucchero alla *grande plume*, poi mettetevi dentro le ciriegie, e con una spatula mescolarete ben bene, finchè siano ben incorporate, e di un bel rosso, allora mettetela ne' modelli da paste, poi fatela seccare nella stuffa.

Ciriegie al ghiaccio.

Per far una pinta di ciriegie al ghiaccio schiacciate in un catino una libbra, e mezza di ciriegie senza gambo, e senza nocciolo, mettetegli un boccale, e mezzo d' acqua, che voi sbatterete bene colle ciriegie, indi passatele per la stamigna, poi aggiungetevi mezza libbra di zucchero,

ro, e quando il zucchero ſarà fuſo mettete queſt' acqua in una *ſorbettiera* per farla ridurre in ghiaccio.

Oſſervazione ſopra le fragole.

Havvi due ſorte di fragole, cioè una di domeſtiche che ſi coltivano ne' giardini, e l' altra di ſelvaggie, che ſenza coltura ne' boſchi creſcono. Le prime ſono le più ſtimate, e ſentono maggior odore, le altre hanno per lo più un guſto aſpro, ciò che ſenza dubbio loro addiviene, perchè l' ombra degli alberi le impedì di godere l' azione de' raggi ſolari. Ve ne ha altresì delle roſſe, e delle bianche non per altro ſono diverſe di qualità. Devono ſceglierſi groſſe ben nudrite, mature, e piene di ſucco.

Queſt' è un frutto buono a' biglioſi, calma la ſete, eccita l' appetito, rinfreſca, e tempera l' agrezza degli umori, egli è aperitivo, e cordiale. In tanta ſtima è la fragola, che ſi ſerve alle migliori menſe al naturale con vino bianco, e zucchero, il ſolo eceſſo può eſſer nocivo. La di lei ordinaria ſtagione comincia in Maggio, e proſiegue fino alla metà di Luglio; e le migliori ſono quelle del luogo di S. Mauro Torineſe.

Composta di fragole.

Prendete delle fragole alquanto immature, mondatele, indi lavatele, e fatele sgocciolare in un setaccio, poscia metterete in un baccino mezza libbra di zuccaro, con un poco d' acqua, e lo farete cuocere alla *grande plume*, e si conosce il punto di questa cottura bagnando la mestola nel zuccaro, e soffiando a traverso di detta mestola, e quando il zucchero se ne andrà a guisa di piume vi metterete dentro le fragole, poi levate il bacino dal fuoco, e le lascierete riposare alquanto tempo nel zucchero rivoltandole sempre dolcemente nel bacino; poi le farete bollire alquanto, ed indi prontamente le ritirarete; se le fragole poi si disfacessero, e non restassero intiere, quando saranno a mezzo fredde le metterete nel vaso da composta.

Marmelata di fragole.

Fate cuocere due libbre di zucchero alla *grossa plume*, e tosto che lo ritirate dal fuoco mettetevi dentro una libbra di fragole buone, pestate, e passate alla stamigna, premendole bene finchè sia il

tutto paſſato, indi meſcolate bene le fragole col zucchero, poi mettete la marmelata ne' vaſi, e quando ſarà mezza fredda coprite i vaſi.

Marzapani di fragole.

Mondate con acqua calda una libbra di amandole dolci, poi fatele ſgocciolare, indi peſtatele in un mortajo finchè ſiano ben fine, poi mettetevi due pugni di fragole lavate, e ben ſgocciolate, e di nuovo peſtate finchè le fragole ſieno ben incorporate colle amandole; indi mettete nel bacino una libbra di zucchero cotto alla *plume*, poi mettetevi dentro le fragole, e amandole, fate incorporare bene il tutto aſſieme, poi mettete il detto bacino ad un fuoco lento, fate diſſeccare la paſta finchè eſſa ſi ſtacchi dal bacino, allora ritiratela dal fuoco, e mettetela ſopra un foglio, e laſciatela raffreddare, indi mettetela nel mortajo col bianco di tre uova freſchi, e di nuovo peſtate la detta paſta per lo ſpazio di un quarto d' ora, aggiungendo intanto che peſtate alquanto di zucchero fino, dopo di che farete li marzapani della groſſezza, e forma che più v' aggrada, poi fateli cuocere al forno non troppo caldo.

Marza-

Marzapani di fragole ghiacciati.

Mondate con acqua calda una mezza libbra di amandole dolci, poi peſtatele nel mortajo ben fine, mentre peſtate mettetevi in più volte il bianco d' un uovo, con qualche goccia d' acqua di fior di melarancia per impedirle di ridurſi in olio, poi mettetele in un baccino con mezza libbra di zucchero cotto *alla plume*, e fatele diſſeccare a fuoco lento finchè queſta paſta ſi ſtacchi dal bacino, ed allora toglietela dal fuoco, e laſciatela raffreddare; poſcia mettete di nuovo la detta paſta in un mortajo, e di nuovo peſtatela aggiungendole il bianco di due uova freſche, ed alquanto di zucchero fino, dopo di che formerete li marzappani della groſſezza, che vi aggrada, e li farete cuocere in un forno non molto caldo, e quando ſaranno preſſochè cotti li ritirarete dal forno, e li ghiaccierete con marmelata di fragole ſtemperata con bianco d' uovo, e ridotta così ad una diſcreta conſiſtenza, con che dopo ricoperti tutti li marzappani li rimetterete nel forno per farli ſeccare il ghiaccio.

Crema di fragole.

Mettete in un bacino una pinta di fior di latte con tre oncie di zucchero, fatelo bollire fino alla consumazione della metà, poi mettetevi dentro due pugni di fragole mondate, lavate, e pestate, distempratele in detto fior di latte, e quando sarà a mezzo freddo, stemperatevi dentro grosso quanto un pisello di coagulo, ed immediatamente passate il tutto in una servietta, mettendola nel piatto, in cui dovete servire, poi mettete il detto piatto nella stuffa per far coagulare il fior di latte, poi lo riporrete fra il ghiaccio acciò si rinfreschi.

Fragole al ghiaccio.

Prendete mezza libbra di fragole, ed un'oncia, e mezza di uvaspina rossa, mettete ogni cosa in un catino, e schiacciate bene il tutto, poi aggiungetevi mezza libbra di zucchero, ed un bocale di acqua, e lascierete così infusione ogni cosa insieme, per lo spazio di un quarto d' ora; in seguito passate il tutto più volte, se non è chiaro alla prima; indi mettetelo nel catino finchè vogliate metterlo al ghiaccio. Voi troverete il modo di far prendere il ghiaccio alla *pag.* 112.

Fragole al caramel.

Mettete nel bacino tre oncie di zucchero, o una mezza libbra secondo la quantità di fragole, che volete impiegare, con alquanto d' acqua, indi fatelo cuocere al *caramel*, e quando sarà di color della cannella levatelo dal fuoco, e mettetelo sopra le ceneri calde, acciò non s' indurisca, ed ivi bagnate le fragole tenendole per il gambo, ed a misura che le bagnate collocatele sopra un foglio di rame unto leggiermente con olio d' oliva, di poi le aggiusterete nella maniera che più vi parrà convenevole. Le fragole procurate di averle delle più grosse, e belle.

Fragole in camiccia.

Sbattete bene il bianco d' un uovo, e raccoglietene la schiuma, ed in essa bagnate le fragole, indi rotolatele nel zucchero fino, poi stendetele sopra un foglio di carta bianca preparata sopra un settaccio qual metterete nella stuffa; avvertendo che il calore sia molto lento.

Formaggio

Formaggio di fragole al ghiaccio.

Prendete un cestello di fragole, mondatele, schiacciatele bene poi mescolatele con una pinta di fior di latte, e nove oncie di zucchero, e lasciate così per lo spazio di un' ora, poi passate ogni cosa alla stamigna, indi mettetelo nella *sorbettiera* per farla agghiacciare come a *pag.* 112., quando il fior di latte avrà fatto presa, lo travaglierete come li ghiacci, poi lo torrete dalla *sorbettiera*, e lo metterete in un modello da formaggio, che rimetterete tosto fra il ghiaccio per conservarlo ghiacciato finchè siate per servirlo, allora attuffarete il modello in acqua calda fino all' altezza del formaggio, affinchè egli si stacchi facilmente dal modello, indi coprite il modello col piatto che dovete servire, e roversciatele sopra il modello, votarete così il formaggio sopra il piatto.

Canelons *ghiacciati di fragole.*

Schiacciate in un catino due libbre di belle fragole ben mature, con mezza libbra di uvaspina rossa, mettetegli una pinta d' acqua, ed una libbra di zucche-

zucchero, e lasciate ogni cosa infusione per lo spazio di una mezz' ora, poi passate tutto alla stamigna, e mettetelo nella *sorbettiera* per farlo agghiacciare, poscia travagliatelo, e mettetelo ne' modelli a *canelons*, e rimettete i modelli al ghiaccio involti tutti in carta, e quando sarete per servire tuffate li detti modelli in acqua calda acciocchè li *canelons* si stacchino da' modelli, indi con un colpo della palma della mano che darete sopra il capo del modello, gli ajuterete ad uscire presentandone l' orificio sopra un piatto.

Osservazione sopra l' uvaspina.

Havvi uvaspina di due sorti, cioè una bianca, e l' altra rossa, ma quest' ultima, è più comune che la prima, ed ambedue sentono presso a poco un istesso sapore; questo frutto quasi a tutti noto viene prodotto in grappi da un piccolo arboscello, ed il di lui sapore agretto procede da un sale acido, ch' egli contiene, il che lo rende refrigerativo, e proprio a moderare gli ardori della bile; quest' uva dee sciegliersi grossa, ben matura, piena di sugo, molle, lucida, ed agra il meno che si

potrà;

potrà; l' uſo frequente di detta uva ſenza meſcolarla con zucchero eccita punture nello ſtomaco, e cagiona la febbre; ma quando ella è preparata col zucchero, che l' addolciſce, la di lui agrezza rieſce d' un guſto più aggradevole, e forniſce un confetto proprio per li convaleſcenti. Queſto frutto vien chiamato in Latino *Ribes*.

Conſerva d' uvaſpina.

Mettete in un bacino due libbre di uvaſpina roſſa ben mondata, fatela rinvenire della ſua acqua, mettendola ſopra il fuoco, indi colate il ſugo in un catino paſſandolo per la ſtamigna, e queſto ſugo lo terrete a parte per fare della gelatina, o del ghiaccio; ed il grappolo poi ſi preme bene con la ſpatula a traverſo della ſtamigna per trarne tutta la ſoſtanza, poi ſi fa diſeccare al fuoco finchè ſia ridotto ad un terzo, indi ſi mette nel zucchero cotto al *caſsé*; meſcolate bene tutto aſſieme dimenando ſempre il zucchero finchè formi al diſopra un piccol ghiaccio, allora voi metterete la conſerva in modelli di carta, e due ore dopo la torrete da' modelli, e la taglierete in tavolette, e la conſerverete al voſtro uſo.

Uvaſpina al ghiaccio.

Prendete due libbre d' uvaſpina, ed una libbra di more di rovo, mettete tutto in un bacino, che coprirete per farli dare tre o quattro bolli, poi mettete il tutto in un ſetaccio per colarne il ſugo, che voi paſſerete alla ſtamigna, in ſeguito prenderete una libbra, e mezza di zucchero, e fatelo liquefare in detto ſugo ſopra il fuoco, mettendovi anche un boccale di acqua, poi mettete tutto in un catino, acciò ſi raffreddi, in ſeguito voi metterete detto ſugo nella *ſorbettiera* per farlo agghiacciare, come reſta deſcritto alla *pag.* 112., e ſe non foſſe il tempo, che vi è l' uvaſpina in grani, prendete gelatina d' uvaſpina preparata con more di rovo nella quantità, che ve ne abbiſogna, mettetela in acqua calda acciò più facilmente ſi diſtacchi, paſſatela alla ſtamigna, e premendo bene con una ſpatola, aggiungetele del zucchero, ed alquanto di cocciniglia, ſe vi pare, che non abbia baſtante colore, e finite il voſtro ghiaccio ſecondo l' arte.

Compoſta d' uvaſpina.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero alla *piccol pluma* mettetevi una libbra

d' uva-

d' uvaſpina ſgranata, poi coprite, e fatele dare nel zucchero quattro, o cinque bolli a gran fuoco, indi levatela dal fuoco per ſchiumarla, e quando ſarà quaſi fredda la metterete ne' vaſi da compoſta. Si può fare anche la compoſta d' uvaſpina come ſopra ſenza però ſgranarla.

Gelatina d' uvaſpina.

Prendete uvaſpina quanto vi pare, avvertendo che non ſia totalmente matura, e ſenza mondarla, mettetela in un bacino con alquanto d' acqua ſopra il fuoco, e fatela bollire ſinchè ſia ſeparabile il ſugo dal grappolo, premendo colla meſtola, ed allora paſſatela alla ſtamigna, e premetela bene per trarne il ſugo, qual poi metterete in un bacino, e dimenando colla ſpatola vi aggiungerete poco a poco egual peſo di zucchero, e non volendola tanto inzuccherata ne metterete un quarto di meno, poi mettete il bacino al fuoco per farla bollire, e quando farà gran ſchiuma, levatela, e fatele dare tre o quattro bolli e la gelatina ſarà fatta.

Altra gelatina d' uvaſpina.

Prendete uvaſpina la quantità ſufficiente al voſtro biſogno, peſtatela, e paſſatela alla ſtamigna per trarne tutto il ſugo, e ad ogni bocale di ſugo mettete una libbra di zucchero cotto al *caſſee*, con cui unito il ſugo ſuddetto, lo farete cuocere ſinchè il zucchero cada in *nape* dalla meſtola, allora verſatela in vaſi convenevoli, e dopo raffreddata la coprirete.

Alcuni in vece di miſurare il ſugo, peſano l' uvaſpina, e mettono tante libbre di zucchero, quante libbre hannó di uva, poi peſtano detta uva per trarne il ſugo, che poi mettono nel zucchero cotto al *caſſee*, e la finiſcono come la precedente. Altri impiegano ſolo nove oncie di zucchero per ogni libbra di frutto; ma quelli, che la vogliono ſolo a mezzo zucchero, cioè che mettono ſolo mezza libbra di zucchero per ogni libbra di frutto, poco vantaggio traggono dalla loro economia, perchè in tal caſo biſogna far cuocere la gelatina ſinchè abbia acquiſtata la conſiſtenza della prima, ciò, che la fa conſumar molto, con riſchio ancora che reſti negra.

Si fa gelatina bianca con uvaſpina bianca, e ſi fa nella ſteſſa maniera come ſopra.

Gelatina d' uvaspina con more di rovo.

Ella si fa come la precedente, a riserva che si mette un' oncia, e mezza di more di rovo per caduna libbra di uvaspina, ed una libbra di zucchero per caduna libbra di frutto; quelli, che vogliono fare la gelatina con la feccia, mettono il zucchero in un bacino, e lo fanno cuocere al *lissee*, in seguito vi mettono l' uvaspina, e la fanno cuocere col zucchero schiumando di tempo in tempo finchè la gelatina sia cotta tra il *lissee*, ed il *perlee*; poi la fanno sgocciolare sopra una stamigna fina premendo alquanto la feccia, poi di nuovo le fanno dar qualche bollo per schiumarla, poi la mettono ne' vasi.

Gelatina d' uvaspina senza fuoco.

Prendete due libbre d' uvaspina pestatela bene per trarne il sugo pel mezzo di una stamigna di tela ben serrata, torcendo molto forte, poi fate passare detto sugo per una servietta bagnata, indi prendete due libbre e mezza di zucchero ridotto in polvere, e mettetelo nel

ugo dell' uvaſpina; e dimenate bene con una ſpatola per far liquefare il zucchero, indi eſponetela al ſole in un vaſo, e di tanto in tanto per il corſo di tre ore lo andrete mutando in altro vaſo, avvertendo, che caduna volta, che lo muterete di vaſo, dovete verſarla dieci, o dodici volte di ſeguito da un vaſo al altro, ſempre ſtando eſpoſta al ſole, e ſe nello ſteſſo giorno non ſi coagula, lo eſporrete di nuovo al ſole nel giorno ſeguente, e ſi coagulerà; avvertite che queſta gelatina ſerve ben per rinfreſcare, ma non ſi può conſervare.

Agro di cedro.

Pigliate la quantità di cedri, che bramate, tagliategli in lungo col frutto, ed acino, levategli con deſtrezza la parte in cui è raccolto il ſugo, e mettete il tutto in un vaſo di terra nuovo, fate cuocere due libbre di zucchero a la *grunde plume*, e mettetelo nel vaſo, in cui ſono li cedri, mettete poi il vaſo al fuoco, e fate bollire il zucchero co' cedri finchè il ſiroppo ſia ridotto al *perlé*, indi paſſatelo alla ſtamigna, e chiudetelo in fiaſchi quando ſarà mezzo freddo; occorrendovi ſervirvene ne metterete

terete la quantità, che vi pare in acqua, e dopo averla ben sbattuta la metterete a rinfrescare. Questo liquore, e rinfrescativo, si può servire anche ghiacciato, ma vi vuole siroppo il doppio di quanto ve ne vuole per farlo al liquido. E nella stessa maniera si fa il siroppo di cedro, e di limone.

Composta di prune.

Prendete delle migliori prune adattate a tal uso, e con un ago grosso pungete più volte caduna pruna, mettendola immediatamente in acqua, indi fatele imbianchire in acqua bollente finchè tutte sopranuotino, allora levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare nella stessa acqua, qual dopo raffreddata di nuovo metterete sopra un piccol fuoco, copritele per farle rinverdire, ed ammollire avuto sempre riguardo alla specie delle prune, dopo le metterete in acqua fresca, indi le farete sgocciolare. Fate cuocere al *petit lissé* nove oncie di zucchero per caduna libbra di prune, poi mettete le prune nel zucchero, e fatele dar un bollo, indi toglietelo dal fuoco, e mettetele in un catino, in cui le lasciarete

ſino al giorno ſeguente, poi rimettetele al fuoco, e fatele bollire ſinchè ſi ſchiaccino facilmente premendole colle dita, e che non facciano più ſchiuma, poſcia mettetele in un vaſo da compoſta, e ſopra di eſſe il ſiroppo. Voi potete in queſta maniera far una compoſta abbondante, che vi ſerva per più volte, perchè ella ſi conſerva.

Uvaſpina in grappoli.

S' acconcia nella ſteſſa maniera dell' uvaſpina in mazzi, colla ſola differenza, che ſi devono prendere li grappoli ſemplici, e non in mazzi, e ſi laſciano più breve tempo nel ſiroppo.

Uvaſpina in camiccia.

Prendete dell' uvaſpina in grappoli, bagnatela in ſchiuma di bianco d' uovo bene sbattuto, ed immediatamente la paſſerete nel zucchero fino, e di mano in mano che la paſſerete la colocarete ſopra un foglio di carta bianca che avrete preparato ſopra un ſetaccio, poi mettetela nella ſtuffa, e fatela ſeccare con calore molto dolce.

Siroppo d' uvaſpina.

Schiacciate in un catino quattro libbre d' uvaſpina con una libbra di ciriegie, paſſate ogni coſa alla ſtamigna per trarne tutto il ſugo, indi fate cuocere tre libbre di zucchero comune alla *groſſa plume*, poi mettete il ſugo dell' uva, e delle ciriegie in detto zucchero, e fate cuocere ſinchè ſia ridotto al *grande liſſe*, od in ſiroppo, ed allora levatelo dal fuoco, e quando ſarà a mezzo freddo verſatelo ne' fiaſchi.

Queſto ſiroppo non ſi può conſervare che quindici giorni al più, e ſe volete farne per conſervare ſino all' inverno dovete mettere due libbre di zucchero comune per ogni bocale di ſugo; e poi finirlo come ſi è detto ſopra.

Clarequets *d' uvaſpina.*

Schiacciate due libbre d' uvaſpina in un catino a freddo, o ſe meglio v' aggrada mettetela ſopra il fuoco, e fatele dar otto, o dieci bolli, poi mettete detta uva ſopra una ſtamigna, e traetene il ſugo, paſſate detto ſugo al panno, e ſuppoſto il caſo, che aveſte un bocale di ſugo, farete cuocere quin-

deci oncie di zucchero al *caſſe* poi le unirete il ſugo dell' uvaſpina, e farete bollire finchè ſia ridotto in gelatina, indi la verſerete ne' piccoli bicchieri da *clarequets*, e quando avranno fatta preſa li ſervirete.

Uvaſpina in grani.

Prendete bell' uvaſpina roſſa ſgranatela, e nello ſteſſo tempo mettetela in acqua freſca, indi chiarificate ſei libbre di zucchero ordinario, per quattro libbre di uvaſpina, poi fatelo cuocere al *caſsè*, indi mettetegli dentro l' uvaſpina dolcemente, e andate ſempre dimenando il bacino ſopra il fuoco tenendolo per la maniche finchè il zucchero ſia ben cotto, ed allora tolgaſi l' uvaſpina dal fuoco, e ſi metta ne' vaſi, non occorre che ella bolla affatto.

L' uvaſpina bianca s' acconcia nella ſteſſa maniera.

Paſta d' uvaſpina in altra maniera.

Dopo aver paſſato alla ſtamigna, e tratto il ſugo da quattro libbre d' uvaſpina, come ſta eſpreſſo avanti; mettete detto ſugo in un bacino con due libbre di zucchero in polvere, e fate bollire inſieme dimenando ſoventi, maſſime verſo il fine, e quando il zuc-

chero farà cotto alla *plume*, il che voi conoscerete soffiando a traverso della mestola, dalla quale si staccheranno grosse scintille, voi metterete detta pasta ne' modelli, ed indi la farete seccare nella stuffa.

Acqua di cerfoglio.

Mettete infusione un pugno di cerfoglio mondato e lavato in un boccale, e mezzo d' acqua tepida per mezz' ora, poi passate l' acqua alla stamigna, e mettetele dentro due oncie di zucchero, e quando sarà fuso passate di nuovo l'acqua in una tovaglia non molto densa, indi mettetela a rinfrescare.

Osservazioni sopra le more di rovo da noi dette (a) ampole.

Per il buon odore, sapore, e qualità le more di rovo sono presso a poco simili alle fragole; per altro sono esse più pronte a corrompersi nello stomaco: sono più comunemente rosse, che bianche, alquanto pelose, e composte di una

(a) *In Francese* framboise.

una quantità di piccole bacche, o sian coccole ammassate l' une sopra l' altre. Devono queste sceglierssi grosse, mature, e piene di sugo dolce, e vinoso: si crede, che esse siano antinefritiche, antiscorbutiche, e buone per li bigliosi, e per quelli, che hanno umori acri, e troppo agitati. Si pratica l' uso del fiore di dette more contro l' infiammazione degli occhi, e contro la risipola; le foglie, e le estremità de' rami di quest' arboscello s' impiegano a fare gargarismi per le gengive, e per il mal di gola. La stagione delle more di rovo è alquanto più tarda di quella delle fragole.

Composta di ampole.

Prendete more di rovo mondatene quanto basti per far la composta che volete, indi fate cuocere mezza libbra di zucchero al giusto punto di cottura della *gran plume*, poi mettetele dentro le dette more, togliete indi dal fuoco il zucchero, e tenendo il bacino per le maniche andate dolcemente dimenando, e dopo un quarto d' ora rimettetelo sul fuoco, e fatele dar un piccol bollo, indi ritiratele prima che si rompano, e si mette ogni cosa ne' vasi da composta, con cui dovete servire.

Ampole al ghiaccio.

Schiacciate in un bacino un cestello di more, poi aggiungetevi tre quartini di acqua con mezza libbra di zucchero, sbattete ogni cosa insieme, e poi passate il tutto alla stamigna (e qualunque sia la quantità che volete farne vi regolerete sempre su questa dose) poi mettetelo nella *sorbettiera* per farlo agghiacciare come vien insegnato alla *pag.* 112.

Ampole al liquido.

Levate il gambo a due libbre di ampole, poi fate cuocere due libbre e mezza di zucchero alla *grande plume*, indi mettetevi dentro dolcemente le dette ampole, e fatele dar un bollo ad un fuoco ardente, poi aggiungetevi un quartino di sugo di ciriegie passato alla stamigna, poi rimettete al fuoco il zucchero per fargli dar una donzina di bolli sinchè sia ridotto in siroppo, e pendente la di lui cuocitura levatelo due, o tre volte dal fuoco per schiumarlo; essendo cotto il confetto lo lascierete raffreddare alquanto, e quando sarà mezzo freddo lo metterete ne' vasi. Alcuni non vi mettono il sugo di ciriegie.

Gateaux *di fiori di gelsomini*

Fate dei modelli di carta della grandezza, che volete fare li *gateaux*, poi mettete mezza libbra di fiori di gelsomino ben mondati, in una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, poi mescolate prontamente con una spatula tenendo il zucchero sul fuoco; quando il zucchero comincia ascendere, e che siete preparati per versarlo ne' modelli, mettetevi prontamente un poco di bianco d' uovo sbattuto con zucchero fino in polvere, che non sia troppo liquido, e ciò contribuirà molto a far gonfiare li *gateaux*, allora versateli prontamente ne' modelli, e tenetevi sopra il fondo del bacino caldo ad una convenevole distanza, e questo ancora farà crescere li *gateaux*.

Pasta di fiori di gelsomino.

Pestate nel mortajo mezza libbra di fiori di gelsomino ben mondati, poi metteteli sopra un piatto, e stemperategli assieme quattro cucchiaj di marmelata di pomi; indi fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande pluma*, mettete in detto zucchero i fiori di gelsomino,

mino, ed in esso stemperateli bene, quindi fateli dar una donzina di bolli, dopo versatela ne' modelli da pasta, che avrete preparati, sopra fogli di rame, indi impolverate la pasta con zucchero in polvere, che gli farete cader col setaccio, indi fatela seccare nella stuffa.

Fiori di gelsomino in mazzetti al secco.

Si prende fiori di gelsomino belli, ed aperti, si taglia via la metà del gambo, se sono troppo lunghi; se ne mettono tre, o quattro assieme, ed attaccano con filo; indi bagnati ciascun mazzo nel zucchero cotto al *petit lissé*, che sia a mezzo freddo, dopo si collocano sopra un setaccio per fargli sgocciolare, poi se gli sparge sopra zucchero fino da per tutto, indi collocano sopra un altro setaccio, in guisa che li fiori restino ben larghi, e si fanno seccare nella stuffa, poi si mettono in scatole foderate di carta bianca, e si conservano in luogo secco.

Fiori di gelsomino in camiccia.

Pigliate fiori di gelsomini intieri, e ben aperti, levategli il gambo, e bagna-

teli in ſchiuma di bianco d' uovo, indi rotolateli nel zucchero fino, poi metteteli ſopra fogli di carta bianca, che avrete aggiuſtati ne' ſetacci per farli ſeccare nella ſtuffa; quando ſaranno ben ſecchi ve ne ſervirete per quegli uſi, che ſtimerete a propoſito.

Biſcottini di gelſomini.

Mettete in un catino un cucchiajo di marmelata di gelſomini, con quattro roſſi d' uova freſche (ed i bianchi li metterete a parte), ed una mezza libbra di zucchero in polvere, sbattete ben il tutto aſſieme con una ſpatula finchè il zucchero ſia ben incorporato colla marmelata, e roſſi d' uova; allora prendete i quattro bianchi d' uova che metteſte a parte, con altri due che aggiungerete, e sbatteteli bene finchè ſieno ridotti in iſchiuma, ed allora uniteli col zucchero, e roſſi d' uova, ed incorporate bene il tutto aſſieme, poi aggiungetevi quattr' oncie di farina paſſata al ſetaccio, rivoltando ſempre la paſta, mentre cade la farina nel catino, quando il tutto ſarà ben meſcolato, mettete la paſta ne' modelli di carta bianca, che avrete preparati, ed unti con butiro, e ſopra cadun

biſcot-

biscottino spargetevi sopra polvere di zucchero fino, per ghiacciargli, indi fateli cuocere nel forno a calor lento.

Osservazione sopra il fiore d' arancio, o sia melarancia.

Si fa molto uso del fiore di arancio nelle opere dell' officio di confettiere per il di lui buon sapore, ed odore gradevole; deve questo scieglierfi bello, fresco, e ben bianco; il di lui uso moderato rallegra il cuore, ajuta la digestione, e fortifica lo stomaco: all' opposto poi l' uso sinoderato di esso rende la bile agra, e scalda molto.

Conserva di fiori d' arancio.

Mondate fiori d' arancio per prenderne le sole foglie, pigliatene tre oncie che stritolarete alquanto con un coltello, poi mettetele sopra un piatto, e premeteli sopra il sugo di un cedro per conservarli bianchi, indi fate cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e metteteli dentro i fiori d' arancio, e mescolateli bene col zucchero senza rimettergli sul fuoco, e mescolate finchè il zucchero compaja bianco intorno al

ba-

bacino, allora versate la conserva in un modello di carta, che avrete preparato; e quando sarà fredda, e consistente tagliatela in tavolette per vostro uso.

Acqua di fiori d' arancio.

Pigliate fiori d' arancio raccolti di fresco, levategli il gambo, e mettetegli infusione in acqua tepida, ben chiara, e per cinque o sei ore nella stuffa in un vaso ben coperto, mettete dei fiori quanto la volete forte; e per farla buona vi vogliono due libbre di fiori per caduna pinta d' acqua, poi mettetela nel lambicco per distillarla.

Se volete farla doppia prendete acqua di fiori di arancio distillata come la precedente, la farete scaldare che sia solamente tiepida, ed in essa metterete infusione i fiori d' arancio in un vaso ben coperto, e dopo averla lasciata nella stuffa fino al giorno seguente la rimettete nel lambicco per distillarla la seconda volta.

Acqua clarette *di fiori d' arancio.*

Lasciate infusione per tre settimane in un vaso di terra ben chiuso tre quartini d' acqua di fiori d' arancio, con mezza

libbra

libbra di zucchero, e tre quartini d'acquavite, mettetegli ancora alquanto di canella, ed un mezzo pugno di coriandoli, che pestarete insieme, e tenete il vaso in un sito caldo, e tutti gli giorni avrete cura di mescolarla agitandola, e finito il tempo la passerete alla stamigna, indi la metterete ne' suoi fiaschi.

Fiori d' arancio al ghiaccio.

Mondate fiori d' arancio, e prendetene solo le foglie, pestatene un buon pugno ben fino in un mortajo, indi stemperategli in una pinta d' acqua tiepida con mezza libbra di zucchero, il quale quando sarà liquefatto versate per tre, o quattro volte l' acqua da un fiasco in un altro per sbatterla, poi passatela ad una stamigna ben fina, indi mettetela nella *sorbettiera* per farla agghiacciare come a *pag.* 112.

Fiori d' arancio confettati al liquido.

Mondate fiori d' arancio la quantità, che vi pare, e pigliate le sole foglie, mettetele in acqua bollente, e fatele bollire finchè premendole colle dita si senta-

ſentano tenere, e prima di levarle dal fuoco mettevi aſſieme un' oncia di alume di rocca ben peſto per render l'acqua bianca, poi avrete altr' acqua bollente, in cui premerete il ſugo di un cedro, e poi ſubito vi metterete i fiori d'arancio, acciò proſeguano ad imbianchirſi, finchè ſi ſchiaccino facilmente fra le dita, ed allora li metterete in acqua freſca, in cui premerete il ſugo di un altro cedro per conſervar bianchi i fiori d' arancio, indi chiarificate quattro libbre di zucchero per ogni libbra di fiori d' arancio, e dopo averlo levato dal fuoco laſciategli diminuire il calore, finchè non ſia che tiepido, allora mettetegli dentro i fiori d' arancio, che avrete già ſgocciolati, laſciateli così nel zucchero fino al giorno ſeguente, poi metteteli ſopra lo ſgocciolatojo, indi mettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere al *piccolo liſſé* rimettete li fiori d' arancio nel catino, e quando il zucchero non sarà più che tiepido verſatelo ſopra li fiori d' arancio, e laſciateli così fino al giorno ſeguente, poi di nuovo mettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere al *grande perlée*, e quando non ſarà più che tiepido lo metterete ſopra li fiori d' arancio; indi mettete detti fiori con-

fettati

ſettati ne' vaſi, e quando ſaranno del tutto freddi copriteli. Si deve avvertire, che i fiori d' arancio dopo eſſere ſtati imbianchiti all' acqua bollente non ſi devono più metter al fuoco.

Spirito di fiori d' arancio.

Pigliate bei fiori d' arancio colle foglie larghe il più che ſi può, mondateli bene, poi con filo, ed un ago da cucire infilzatene una libbra a guiſa di corone, e che ſiano ben ſerrati gli uni, contro gli altri, e laſciate avanzare ad ogni filza un pezzo di filo, che ſi poſſa attraverſare al turacciolo, e indi aggropparli di ſopra, poi mettete le dette filze di fiori in un gran fiaſco di bocca larga, e col detto turacciolo chiudete bene il fiaſco, avvertendo che i fiori debbono reſtare del tutto ſoſpeſi in aria, e non toccare in verun modo il vetro, poi ſopra il turacciolo vi metterete un pezzo di carta pecora bagnata, e ben legata, poſcia eſponete il fiaſco al ſole, così lo ſpirito da' fiori diſcenderà, ed i fiori reſteranno come arroſtiti, e quando i fiori non daranno più ſpirito, voi verſerete il liquore in piccole caraffe ben turate per ſervirvene al biſogno; in queſta maniera

niera ne potrete fare quella quantità, che vi piace; in mancanza del sole potrete metter il fiasco nella stuffa con fuoco moderato.

Fiori d' arancio confettati al secco.

Dopo aver confettati i fiori d'arancio come quelli, che si sono confettati al liquido, voi li lascierere nel loro siroppo fino al giorno seguente, poi li farete sgocciolare sopra fogli di rame, e vi spargerete sopra zucchero fino da per tutto col impolveratojo da zucchero, indi fateli seccare nella stuffa, per conservarli nelle scatole in sito caldo, che sarà sempre il meglio, quando ne avrete bisogno prenderete di que' confettati al liquido, metterete il vaso in acqua calda per liquefar il siroppo, levate i fiori, e sgocciolategli, indi spargeteli zucchero sopra, e fateli seccare nella stuffa.

Fiori d' arancio al candito.

Mondate mezza libbra di fiori d'arancio pigliandone le foglie, fate cuocere una libbra di zucchero al *souflé*, e tolto il

il zucchero dal fuoco metteteli dentro i fiori d' arancio, e lasciateli così per un quarto d' ora per darli tempo di gettar l' acqua, indi rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo cuocere co' fiori finchè di nuovo sia ridotto al *souflé*; poscia levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo versatelo nel modello da candito, e mettetelo nella stuffa, e lasciatelo finchè li fiori siano canditi. Per conoscere se il candito è fatto a dovere, prima di levarlo dal modello introducete in ogni angolo di esso un bastoncino bianco fino al fondo, e tirandolo fuori osserverete, se resta tutto egualmente lucente, e se è così inclinate il modello per lasciarlo sgocciolare per due ore, dopo quali rovesciate il modello sopra un foglio di carta bianca.

Candito di fiori d' arancio in altra guisa.

Mettete mezza libbra di fiori d' arancio in una libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, fategli dar due, o tre bolli, poi toglietelo dal fuoco, quando il zuccherò sarà quasi freddo levate di dentro li fiori d' arancio, e lasciateli scocciolare, indi fateli seccare nella stuffa;

rimet-

rimettete il zucchero ſopra il fuoco, e fatelo nuovamente cuocere alla *grande plume*, poi verſatelo nel modello da candito, e quando ſarà mezzo freddo metteteli dentro li fiori d'arancio, che avete fatti ſeccare, e con una forchetta immergeteli leggiermente, ed egualmente, poi metteteli ſopra una graticola di candito fatta per il modello, e ſopra detta graticola qualche coſa di peſante per farla ſtare appoggiata, mettete il modello nella ſtuffa, in cui conſerverete un fuoco eguale finchè il candito ſia finito, il che conoſcerete facendo come fu detto pel candito precedente.

Fiori d' arancio filati.

Prendete fiori d' arancio confettati al ſecco metteteli ſopra fogli di rame leggiermente unti con olio di oliva, poi avrete del zucchero cotto al *caramel*, che conſerverete caldo ſopra un picciol fuoco, indi pigliate due forchette unite aſſieme, e bagnatele nel detto zucchero per laſciarlo colare leggiermente ſopra li fiori d' arancio, avvertendo di non caricarli troppo di zucchero, ciò fatto, li metterete ſopra un altro foglio di rame unto come il ſuddetto, e voltateli

all'

all' oppoſto, e li colarete ſopra del zucchero come faceſte dall' altra parte.

Fiori d' arancio pralinées.

Chiarificate due libbre di zucchero, poi fatelo cuocere al *caſſé*, indi mettete due libbre di fiori d' arancio mondati, fateli dar un bollo, poi con una ſpatula andate dimenando il zucchero finchè ſia ridotto alla *grande plume*, allora levatelo dal fuoco, e ſeguitate a dimenare finchè il zucchero ſi riduca in polvere, allora verſate li fiori in un ſetaccio con un piatto ſotto per ricevere il zucchero, che paſſerà dal ſetaccio, poi fate ſeccare li fiori nella ſtuffa, e di nuovo li ripaſſerete nello ſtaccio, per levargli ben il zucchero, indi li riporrete in ſcatole, e li terrete nella ſtuffa, od almeno in un ſito ſecco. Queſti fiori d' arancio poſſono ſervire d' inverno per mettere al candito, e col medeſimo zucchero ſi può far altri fiori d' arancio *pralinées*, e reſteranno alquanto più oſcuri, ma non di minor bontà.

Marmelata di fiori d'arancio.

Mettete in acqua bollente una libbra di fiori d' arancio mondati, e fateli dar

tre,

tre, o quattro bolli per imbianchirli, e prima di lavarli mettetevi alquanto d' alume di rocca per farli divenir bianchi; poi fate bollire altr' acqua, e quando bollirà premeteli dentro il sugo di un cedro, poi mettetegli dentro li suddetti fiori d' arancio, e fateli bollire finchè premendogli colle dita si sentano teneri, ed allora mettetegli in acqua fresca, in cui avrete premuto il sugo di un altro cedro, e lasciategli in dett' acqua per mezz' ora, poi rimetteteli di nuovo in altr' acqua preparata come la precedente col sugo di cedro; indi chiarificate due libbre, e mezza di zucchero, e fatelo cuocere al *petit souflé*, allora premete con una stamigna i fiori d'arancio, per fargli uscire tutta l' acqua, poi pestategli in un mortajo, indi mettetegli in un bacino sopra un fuoco lento, poi versate sopra il zucchero a poco per volta per stemprarli bene, ma avvertite, che non giungano a fremere, e dopo averli ben incorporati col zucchero verserete ogni cosa ne' vasi, e quando la marmelata sarà fredda vi spargerete sopra alquanto di zucchero fino, e poi coprirete li vasi secondo il solito costume.

Cla-

Clarequets *di fiori di arancio.*

Mettete in un bacino una donzina di pomi reinette tagliati in fette, con un boccale d' acqua, è fateli bollire finchè siano ridotti in marmelata, poi passateli alla stamigna per trarne la decozione, ed in essa mettete due cucchiaj di fiori d' arancio, e stemprategli ben insieme, indi rimetteteli sul fuoco per farli dar due, o tre bolli con alquanto d' aequa, poi passateli per una tovaglia bagnata, indi misurate la decozione, e fate cuocere altrettanto zucchero al *cassé*, poscia mettete la decozione nel zucchero, e farete cuocere questo zucchero finchè caderà in fiocchi dal cucchiajo, con cui la maneggiarete, e lo lascierà del tutto netto. allora lo levarete dal fuoco, lo schiumerete bene, e lo verserete ne' modelli da *clarequets*, che metterete nella stuffa, acciocchè faccia presa.

Gatteaux *di fiori d' arancio* pralinées.

Mettete mezza libbra di fiori d' arancio *pralinées* in una libbra, e mezza di zucchero cotto alla *grande plume*; fateli dar un bollo dimenando sempre colla

ſpatola, e quando comincia aſcendere, vi metterete dentro alquanto di bianco d'uovo incorporato con zucchero fino, che non ſia troppo liquido, e lo meſcolarete col reſtante di ſopra; e poi ſubito lo verſarete nel modello di carta, avvertite di tener al diſopra del *gatteaux* il fondo del bacino caldo ad una qualche diſtanza per far ben gonfiare, ed aghiacciare il *gatteaux*.

Eſſenza di fiori d' arancio.

Abbiate fiori d' arancio belli, e ben aperti la quantità, che vi pare, e ſenza mondarli mettetegli in un gran fiaſco di vetro di bocca larga, con zucchero fino in polvere, (due libbre di zucchero per caduna libbra di fiori) meſcolate ben inſieme, poi turate il fiaſco con turaciolo di ſughero, ed un pezzo di carta pecora bagnata, e legate, poi mettete il fiaſco in cantina, e laſciatelo per due giorni, poi per altrettanto tempo lo terrete nella ſtuffa con calore moderato, indi lo paſſerete alla ſtamigna ſenza premerlo, poſcia lo riporrete in piccoli fiaſchi, che avrete cura di ben turare. Queſt' eſſenza può ſervire per dar il ſapore di fiori d' arancio ad altri liquori, e a diverſi lavori di confetti.

Pasta di fiori d' arancio.

Pigliate una libbra di foglie di fiori d' arancio ben mondate, e mettetele in acqua bollente per farle imbiancare finchè si schiaccino premendole colle dita, ed allora mettetegli in acqua fresca, poi mettete in altro vaso acqua fresca, ed in esso premete il sugo di un cedro, poi metteteli dentro li fiori d' arancio, e lasciateli così per tre ore, poi fategli sgocciolare in una stamigna, indi premetegli bene in una tovaglia, ed immediatamente pestateli nel mortajo, acciò non divengano neri; poi fate cuocere quindici oncie di zucchero al *souflé*, ed in esso mettete li fiori pesti, e mescolateli ben insieme, dimenando bene con la spatula, e poscia versatela ne' modelli da pasta, quali posti sopra fogli di rame li metterete nella stuffa per farli seccare.

Marzapani al fiore d' arancio.

Pigliate sei oncie di amandole dolci, pestatele ben fine, e mentre le pestate andate bagnando con acqua di fiori di arancio, acciò non si convertano in olio, indi fate cuocere mezza libbra di

zucchero alla *grande plume*, poi mettetegli dentro le amandole, con due cucchiaj di marmelata di fiori d' arancio, e mescolate bene con la spatula; rimettendole sopra un piccolo fuoco per far disseccare la pasta finchè appoggiandole le dita disopra non resti ad essi attaccata, allora mettete la pasta sopra un foglio di carta con zucchero fino sotto, e sopra della spessezza di uno scudo per poterla maneggiare; indi ne farete marzapani della grossezza, e forma, che v' aggrada, poi li farete cuocere nel forno a calore molto lento sopra fogli di rame; quando poi saranno cotti ghiacciategli al disopra con un ghiaccio fatto con la metà d' un bianco d' uovo, alquanto di sugo di cedro, acqua di fiori d' arancio, e zucchero fino passato al setacciolo di seta, indi rimettetegli nel forno per far seccare il ghiaccio.

Maccaroni liquidi di fiori d' arancio.

Pigliate una mezza libbra di amandole dolci, che pestarete ben fine dopo averle mondate con acqua calda, e pestandole bagnatele con bianco d' uovo, che metterete poco per volta acciò

non

non ſi convertano in olio, poſcia mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, che sbatterete bene con le amandole finchè ſia ben incorporato, poi aggiungetele quattro bianchi d' uova bene sbattuti, ed ancor sbatterete colle amandole il zucchero; farete li maccaroni della groſſezza, che volete, poi li metterete ſopra un foglio di carta, ed a ciaſcuno fate nel mezzo un picciol buco per mettervi un poco di marmelata di fiori d' arancio, ricopriteli diſotto, e diſopra con paſta, acciò la marmelata non compaja, fateli cuocere nel forno a fuoco lento, e quando ſaranno cotti ghiacciateli ſopra con un ghiaccio bianco fatto con zucchero paſſato al ſetacciuolo di ſeta, acqua di fiori d' arancio, ed alquanto di bianco d' uova, poſcia rimetteteli per qualche momento nel forno per farli ſeccare il ghiaccio.

Fiori d' arancio in mazzi.

Abbiate bei fiori d' arancio ben aperti, legatene con filo quattro, o cinque inſieme per il gambo, indi fate cuocere del zucchero al *petit lissé*, e quando ſarà mezzo freddo bagnateli dentro i

detti mazzi di fiori, ed a misura che li bagnate li metterete nel zucchero fino, poi li soffiarete sopra, acciò non vi resti troppo zucchero attaccato, indi aggiustategli in uno staccio in maniera, che li fiori restino aperti, poi fateli seccare nella stuffa. Conservategli in un sito secco, chiusi in una scatola foderata di carta bianca.

Ratafiat *di fiori d' arancio al bagno-maria.*

Mettete in un vaso di terra mezza libbra di foglie di fiori d' arancio ben mondati, con due pinte d' acquavita della migliore, una pinta, e mezza di acqua, ed una libbra, e mezza di zucchero; turate bene il vaso poi mettetelo nel bagno-maria, e fatelo bollire lo spazio di 12. ore, poi levatelo, e lasciatelo raffreddare, indi passate il *ratafiat* alla stamigna, poscia bisogna farlo passare al filtro colatojo di panno, o di carta, che si mette in un imbuto, ed è fatto in forma di cono, ed il liquore, che se gli versa dentro gli passa a traverso; si taglia in rotondo un foglio di carta senza colla, poi si piega in quattro, ed ogni metà forma un cono, a misu-

misura, che sarà passato il *ratafiat* lo riporrete ne' fiaschi, e lo turarete bene.

Per conservare fiori d' arancio bianchi in tutto l' anno.

Abbiate un vaso proporzionato alla quantità, che ne volete conservare, prendete fiori d' arancio raccolte di fresco, e ben bianchi, mondategli, e prendetene le sole foglie, e mettetele nel vaso, e secondo la quantità, che ne avete, dovete chiarificare del zucchero, e farlo cuocere al *boulet*, poi versarlo nel vaso sopra i detti fiori, bisogna che la quantità di zucchero sopranuoti ai fiori; ed in questa guisa si conserveranno come se allora si fossero spiccati dall'albero.

Aceto al fior d' arancio.

Fate infundere per un mese tre oncie di foglie di fior d' arancio in un vaso di terra con due pinte di buon aceto bianco, avvertite di ben turare il vaso, e di lasciarlo sempre esposto al sole, e terminato il detto tempo passerete l'aceto per la stamigna, e ve ne servirete ne' bisogni.

Zucchero candito di fiori d' arancio.

Pigliate due libbre di fiori d' arancio mondati, metteteli in sei libbre di zucchero chiarificato, e cotto al *cassé*, dopo che li detti fiori avranno dato tre, o quattro bolli coperti, levateli dal fuoco, e copriteli con una tela bianca doppia per fargli stuffare; quanto saranno mezzo freddi metteli sopra uno staccio; questi fiori d' arancio vi possono servire per far li *pralinées*, i lzucchero, in cui avranno bollito li fiori, lo rimetterete sopra il fuoco per fargli dare un bollo, poi lo passerete in una tovaglia bagnata, indi lo rimetterete sul fuoco per ridurlo alla *grande plume*, indi lo verserete in un vaso di terra cotta, il quale lo terrete nella stuffa per dieci, o dodeci giorni, finchè sia ben duro, e sarà un zucchero candito eccellente, e per servirsi del zucchero bisogna infrangere il vaso; ed il zucchero candito al naturale si fa nella stessa maniera.

Bottoni di fiori d' arancio confettati al liquido.

Prendete de' bottoni di fiori d' arancio presso che maturi, ma prima che si

ſi aprano, pungeteli in varj luoghi con un ago, e ſpecialmente dalla parte del gambo, indi premeteli, poi involgetegli in una tovaglia a riſerva di un manipolo, che terrete a parte, legate la tovaglia avvertendo di non ſtringerla di troppo; poi fate bollire in un bacino dell' acqua, e vi metterete dentro la tovaglia co' bottoni de' fiori, ed anche quelli, che avevate a parte, con il ſugo di un cedro, e fateli bollire finchè quelli, che ſi ritrovano fuori della tovaglia premendoli ſi ſchiaccino facilmente, allora levateli tutti dal fuoco, e mettetel i in acqua freſca col ſugo di un altro cedro; indi chiarificate tre libbre di zucchero per ogni libbra di bottoni di fiori, poi levatelo dal fuoco, e quando ſarà mezzo freddo mettetegli dentro li detti bottoni di fiori, dopo averli prima fatti ſgocciolare, ed aſciugati in una tovaglia, e laſciateli così fino al giorno ſeguente, ed allora colarete il zucchero del catino, ove gli avevate meſſi, e lo metterete in un bacino per farlo cuocere al *petit lissé*, e quando ſarà mezzo freddo lo verſarete nel catino ſopra li ſuddetti bottoni di fiori, e li laſciarete ancora fino al giorno ſeguente, che di nuovo colerete il ſiroppo

nel bacino per farlo cuocere al *grande perlé*, e quando ſarà mezzo freddo di nuovo lo verſerete ſopra li detti bottoni, poſcia gli aggiuſterete ne' vaſi.

Gli bottoni di fiori d' arancio, che ſi confettano per ridurli al ſecco ſi fanno nella iſteſſa maniera, colla ſola differenza, che ſi mette ſolamente zucchero in peſo eguale a quello de' bottoni di arancio, e quando il zucchero è cotto al *grande perlé*, e mezzo freddo ſi verſa ſopra li bottoni de' fiori, e ſi laſciano così fino all' indomani, ed allora ſi levano dal ſiroppo, e ſi mettono ſopra fogli di rame per ſgocciolarli, e con un impolveratojo da zucchero ſe gli ſparge ſopra da per tutto zucchero fino, poi ſi fanno ſeccare nella ſtuffa, indi ſi mettono in ſcatole guernite di carta bianca, e conſervategli in un ſito ſecco.

Bottoni di fiori d' arancio al candito.

Fate ſgocciolare ſopra foglie di rame de' bottoni d' arancio confettati al liquido come li precedenti, poi li farete ſeccare nella ſtuffa, e quando ſaranno mezzo ſecchi, li metterete ſopra un ſetaccio per fargli ſeccare del tutto, indi

gli

gli aggiuſtarete ſopra le graticole, che ſi mettono ne'modelli da candito, e gli ſi verſa ſopra zucchero cotto al *ſouflé*, e mezzo freddo, poi ſi mettono per un giorno nella ſtuffa con un fuoco eguale, e moderato, e ſe il zucchero non foſſe abbaſtanza candito ſi ſgocciola ciò, che vi reſta liquido, e ſi laſciano ancora per due ore prima di levarli dal modello, e quando ſaranno ben ſecchi ſi mettono in ſcatole foderate di carta bianca. Per eſſer più ſicuri del candito biſogna mettere quattro baſtoncini bianchi, e ſecchi negli angoli del modello, che penetrino ſino al fondo, e quando giudicarete che il candito ſia fatto a dovere caverete i baſtoncini, e ſe veramente il candito è ben fatto vedrete i detti baſtoncini egualmente brillanti, ed allora ſgocciolarete il candito inclinando il modello da una parte, per lo ſpazio di due ore, dopo di che roveſciate il modello ſopra un foglio di carta battendo alquanto forte, ed egualmente.

Bottoni di fiori d' arancio arroſſiti.

Prendete bottoni di fiori d' arancio di quelli, che ſono confettati al liquido, fategli ſgocciolare dal loro ſiroppo, poi mettete-

teteli nel zucchero cotto alla *grande plume*, e bisogna dimenarli continuamente sul fuoco colla spatula finchè siano arrossiti di bel colore, e nel levarli dal fuoco se li preme sopra il sugo di un cedro, poi aggiustateli subito in piramide sopra fogli di rame, leggiermente unti con olio d' oliva, indi si mettono nella stuffa per farli seccare, e se volete farlo co' fiori d' arancio non prenderete altro che le foglie, e senza farle imbiancare le metterete nel zucchero cotto alla *grande plume* tali quali sono, dopo averle mondate, poi tenendole sul fuoco colla spatula le andrete sempre dimenando finchè siano ben arrossite, e togliendole dal fuoco le metterete anche il sugo di un cedro, e gli aggiustarete come li bottoni di fiori di arancio; vi vogliono nove oncie di zucchero per ogni tre oncie di fiori d' arancio: e per li bottoni de' fiori d' arancio se ne richiede la metà di meno, perchè sono già confettati.

Osservazione sopra le noci.

La noce è un frutto, che si digerisce con molta difficoltà, è ricoperto di due scorze, la prima è carnosa e verde, e ne

ne fanno uso gli tintori, l' altra, che chiamiamo guscio, è impiegata nelle decozione colla salsa periglia, e legno santo. Quelle, che non sono ancora mature, che noi impieghiamo le chiamiamo noci fresche, sono molto tenere, di buon sapore, e più facili a digerirsi, che quelle, che sono mature, principalmente quando cominciano a seccarsi. Bisogna scieglierle grosse, ben bianche, e tenere; le noci, che sono impiegate col zucchero danno grato sapore alla bocca, fortificano lo stomaco, e non sono difficili a digerire.

Canelons *di cioccolato al ghiaccio.*

Per far sei *canelons* ne riempirete quattro di fior di latte, per misurargli, fate dar due bolli al fior di latte, poi mettetegli dentro una libbra di zucchero con nove oncie di cioccolato a fondere con acqua in un bacino sopra il fuoco sempre agitandolo finchè sia ridotto in pappa, indi aggiungetegli sei rossi d'uova, e stemprateli ben assieme, poi mettete il tutto nel fior di latte, e quando avrete mescolato bene ogni cosa passate il fior di latte alla stamigna, poi mettetelo

nella

nella *ſorbettiera* ad agghiacciare, quando il fior di latte ſarà rappreſo lo travaglierete bene, poi lo metterete ne' modelli da *canelons*, quali involgerete in carta, e di nuovo metterete nel ghiaccio in un vaſo, che non ritenga l' acqua, quando ſarete per ſervire li farete diſtaccare da' modelli come gli antecedenti.

Canelons *ghiacciati di caffè.*

Per far ſei *canelons* miſuratene due con acqua, e dett' acqua la metterete in una caffettiera, e quando bollirà vi metterete dentro per lo meno ſei oncie di caffè, e farete il caffè ſecondo il coſtume, quando ſarà fatto, e tirato al chiaro lo verſarete nel fior di latte, che avrete fatto bollire, e meſſovi dentro una libbra di zucchero, avvertendo, che del fior di latte ve ne vuole quanto baſti ad empir quattro *canelons*, fate bollire il fior di latte col zucchero, e caffè fino alla conſumazione di un terzo ſempre agitandolo, poſcia verſatelo in una *ſorbettiera*, e fatelo agghiacciare, indi finirete li *canelons* nella maniera de' precedenti.

Canelons *di persici al ghiaccio.*

Bisogna schiacciare colla mano almeno una donzena di persici buoni, e ben maturi, e stemprargli con acqua sufficiente per empire quattro *canelons*, poi mettergli assieme una libbra di zucchero, e lasciate tutto infusione per due ore, poi passatelo alla stamigna premendo bene li persici senza rivoltargli per trarne tutto il sugo, che metterete nella *sorbettiera* ad agghiacciare, e quando il liquore sarà rappreso lo travaglierete, poi lo metterete in sei modelli da *canelons*, quali involgerete in carta, poi li mettete nel ghiaccio in nn vaso, che non ritenga l' acqua, e quando li vorrete servire gli staccherete da' modellì come si è detto de' precedenti.

Canelons *di agresto al ghiaccio.*

Pestate due libbre d' agresto per trarne tutto il sugo, qual passerete alla stamigna, poi mescolatelo con acqua sufficiente per empire quattro *canelons*, mettetegli dentro una libbra, e mezzo di zucchero, quando il zucchero sarà fuso, mettete detto liquore nella *sorbettiere* ad

agghiac-

agghiacciare, indi travagliatelo bene, poscia rimettetelo nel ghiaccio come fu detto dei *canelons* al fior di latte.

Orzata di amandole.

Nettate in acqua calda tre oncie di amandole dolci, quali pestarete con tre oncie di grani delle quattro sementi fredde, pestandole vi si deve mettere di tempo in tempo mezzo cucchiajo d' acqua, solamente per impedire che non si convertano in olio, quando saranno pestate ben fine le metterete in un catino, ed a poco a poco le stemprarete con una pinta d' acqua, e se volete render l' orzata ben bianca potete mettervi insieme due bicchieri di latte, poscia passerete detto liquore in più volte alla stamigna schiacciando bene le amandole con un cucchiajo di legno per trarne bene il sugo, il che fatto vi metterete dentro tre oncie di zucchero, e quando sarà fuso passerete l' orzata in una tovaglia senza premere, e la metterete a rinfrescare.

Orzata di pistacchi.

Pigliate tre oncie di pistacchi, lavategli in acqua calda, indi mettetegli in un

morta-

mortajo con un' oncia, e mezza di seme di cocomeri, ed un' oncia, e mezza di seme di melloni, e pestate tutto insieme bagnandolo di tempo in tempo con mezzo cucchiajo d' acqua per impedire, che non si convertino in olio, poscia mettete ogni cosa in un catino con tre boccali d' acqua, stemprate bene il tutto, poi passate dett' acqua più volte alla stamigna premendo bene con un cucchiajo, poi in dett' acqua mettetevi quattro oncie di zucchero, ed il sugo d' un cedro, e di nuovo ripassate il tutto in una tovaglia, e per ultimo mettete l' orzata a rinfrescare.

Acqua di finocchio.

Pigliate due branchi di finocchio, e lavateli bene, poi metteteli per un quarto d' ora infusione in una pinta d' acqua tepida, e non si deve lasciar di più, che quanto basti acciochè l'acqua non prenda di troppo il sapore, perchè il finocchio è molto forte, poi si passa dett' acqua alla stamigna, e vi si mette dentro tre oncie di zucchero, indi si ripassa in una tovaglia, e si mette a rinfrescare.

Composta di prune alla borghese.

Mettete in un bacino sei oncie di zucchero per caduna libbra di prune con un poco d'acqua, fatele bollire, e schiumare, mettetevi una libbra di prune quasi mature, e fatele bollire finchè si schiaccino premendole colle dita, avendo cura di schiumarle, e quando saranno cotte le metterete nel vaso da composta, indi se il siroppo non è al punto di sua perfezione riducetelo, poi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra le prune.

Marmelata di prune.

Pigliate prune di quelle, che giudicarete a proposito, levatele il nocciolo, e mettetele in un bacino con alquanto d'acqua, fatele cuocere finchè siano ridotte in pasta, allora mettetele nella stamigna, e con una spatola premendole fatele passar ogni cosa, poi rimettete la marmelata nel bacino, e fatela diseccare sopra il fuoco, indi fate cuocere egual peso di zucchero al *cassé*, e dentro mettetevi la marmelata, e con una spatola andate mescolando finchè la marmelata sia ben incorporata col zucchero,

indi rimettetela ſopra il fuoco per farla fremere ſolamente, poſcia mettetela così calda ne' vaſi, e ſpargetevi ſopra zucchero fino.

Prune per provviſione.

Pigliate belle prune, che non ſiano del tutto mature, pungetele in varj lati con una lardaruola, od altra ſimil coſa, mettetele in acqua bollente, e quando comincieranno a ſovranuotare levatele dal fuoco, e laſciatele nella ſteſſa acqua fino al giorno ſeguente, di poi le farete rinverdire nell' acqua iſteſſa mettendole ſopra un fuoco lento, avendo cura, che non bollano, e di tempo in tempo prendendole colla meſtola oſſervarete ſe cedono premendole colle dita, e quelle mettendo di mano in mano in acqua freſca, e quando ſaranno ben rinverdite, e rinfreſcate chiarificarete dieci libbre di zucchero per ogni cento prune, e dopo averle ſgocciolate le metterete in un catino, e le verſarete ſopra due terze parti del zucchero chiarificato, e le laſcierete così per un giorno, dopo di che le metterete nel ſetaccio, e rimetterete il zucchero, in cui erano, coll' altra terza parte riſervata di zucchero

chero chiarificato ſopra il fuoco, e li farete dar almeno una dozzina di bolli, poi lo verſarete ſopra le prune, e le laſcierete così per due giorni, dopo quali metterete le prune ſopra lo ſgocciolatojo, e rimetterete il zucchero ſopra il fuoco, e gli farete dar una dozzina di bolli, poſcia di nuovo lo verſarete nel catino ſopra le prune, e così le laſcierete fino al giorno ſeguente, in cui le finirete rimettendo il ſiroppo al fuoco, e facendolo ridurre al *grand perlé*, poi mettendovi dentro le prune, e facendole dare due, o tre bolli coperti, e mettendole per ultimo ne' vaſi appropriati.

Prune all' acquavita.

Fate rinverdire prune nella ſteſſa guiſa delle precedenti, e dopo averle ſgocciolate fate chiarificare libbre ſei di zucchero per ogni cento prune, indi verſatelo ſopra di eſſe, che ſaranno in un catino, e così le laſcierete per un giorno, poi verſate le prune ſopra uno ſtaccio, o ſgocciolatojo, e fate dare una donzina di bolli al ſiroppo, e di nuovo verſatelo ſopra le prune, e laſciatele in eſſo ſin al giorno ſeguente, poi di

nuo-

nuovo ſgocciolate le prune, e riducete il ſiroppo *a la plume*, e giunto a tal cottura mettetegli dentro un boccale di acquavita, ed in ſeguito vi metterete anche le prune, e le farete dar due, o tre bolli coperti; indi le metterete di nuovo in un catino col ſiroppo, ed ivi le laſcierete ripoſare due giorni, poſcia le finirete con ſgocciolarle di nuovo, e ridurre il ſiroppo al *gros boulet*, indi aggiungetevi una pinta d' acquavita, e dopo le prune, e le farete fremere un quarto d' ora ſopra il fuoco, il che fatto altro non reſta, che metterle ne' fiaſchi.

Prune per conſervare.

Pigliate prune preſſochè mature, levatele il nociolo, ſe così vi pare, fatele paſſare all' acqua bollente, avvertendo, che ſolamente fremano poi mettetele in acqua freſca, ſe hanno il nociolo biſogna pungerle tutte da ogni lato; peſate le prune, e fate chiarificare egual peſo di zucchero, e ridurre *a la plume*, poi mettetegli dentro le prune ſgocciolate, e fatele dar due bolli coperti, avendo cura di ſchiumarle bene, indi mettetele in un catino, e laſciatele

le così per un giorno, e se hanno il nociolo le lascierete due giorni, dopo fatele sgocciolare sopra uno staccio, o mestola, e fate intanto ridurre il siroppo al *grand perlé*, poi mettetegli dentro le prune, e fatele cuocere finchè il zucchero sia di nuovo ridotto al *grand perlé*, allora levatele dal fuoco schiumatele bene, e mettetele ne' vasi. Avvertir si deve di lasciare il gambo a qualunque frutto, che si confetta col nociolo.

Composta di prune mirabelle.

Pigliate cento prune di *mirabelle* quasi mature, fatele imbiancare con darle due bolli, poi mettetele in acqua fresca, indi sgocciolatele, poi mettetele a mezzo zucchero fatele dar tre, o quattro bolli; prima di metterle nel vaso da composta bisogna schiumarle, e se il siroppo non è abbastanza ridotto lo farete ridurre al fuoco.

Prune confette.

Pigliate la quantità, che vi pare di prune immature, e con una lardaruola pungetele in più lati, mettetele in acqua bollente, e fatele solamente fremere

finchè

finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetele in acqua fresca, e sgocciolatele, indi confettatele nella stessa guisa delle altre prune.

Prune confette alla borghese.

Sciegliete buone prune quasi mature, pungetele con una lardaruola in più lati; fate cuocere alla *grande plume* zucchero a peso eguale delle prune, indi metteteglieIe dentro, e fatele dar sette, od otto bolli sempre rivoltando il bacino, che terrete per le due maniche, finchè elleno sieno cotte, ed il zucchero ridotto in siroppo, avendo cura di ben schiumarle, indi quando saranno mezzo fredde le metterete ne' vasi, quali lascierete scoperti finchè le prune sieno del tutto fredde.

Prune confette senza nociuolo.

Pigliate prune quasi mature, di quelle che si staccano dal nocivolo, e con un piccolo coltello fate un taglio al capo di caduna per la parte del gambo spingete fuori il nociuolo, preparate che saranno, fate chiarificare zucchero peso eguale alle prune, quali metterete nel

zucche-

zucchero chiarificato, e ſempre le anderete agitando, ſtando eſſe ſopra il fuoco, acciò non bollano, ma ſolamente fremano, poi le levarete dal fuoco, e quando ſaranno fredde le farete ſgocciolare in uno ſtaccio, e farete cuocere il zucchero al *grand liſſê* in un bacino, poi di nuovo metterete le prune nel zucchero, e le farete dar dieci, o dodici bolli coperti, e le anderete ſchiumando, poi le metterete nella ſtuffa per fino al giorno ſeguente, in cui le ſgocciolarete ſopra fogli di rame, poi le ſpargerete ſopra zucchero fino, e le farete ſeccare nella ſtuffa, voi potete conſervare dette prune al liquido, e non metterle al ſecco finchè ne abbiate biſogno.

Paſta di prune.

Pigliate prune buone, levatele il nociolo, mettetele in un bacino con un poco d' acqua, e fatele cuocere finchè ſiano ridotte in paſta, poi paſſatele alla ſtamigna premendole bene con una ſpatula, mettete queſta paſta in un bacino, e fatela diſeccare con fuoco moderato, intanto fate cuocere zucchero al *cassé* peſo eguale a quello della paſta, che verſarete poi nel zucchero, e con eſſo la meſcolarete,

finchè

ſinchè ſiano ben incorporati inſieme, il che fatto rimetterete la marmelata al fuoco, e la farete fremere proſeguendo a rivoltarla, poſcia la metterete ne' modelli da paſte, indi la farete ſeccare nella ſtuſſa. Se poi voleſte fare detta paſta in tempo, che non vi foſſero prune potete pigliare marmelata di prune, e ſtemprarla nel zucchero cotto a la *grande plume*, indi farla fremere ſempre rivoltandola, poi metterla ne' modelli da paſta, e farla ſeccare nella ſtuſſa.

Prune in ſurtout.

Fate cuocere al *grand perlé* tanto zucchero quanto peſano le prune, che volete impiegare, indi mettetele dentro, e fatele dar due bolli, poi levatele dal fuoco, e laſciatele tempo ſufficiente perchè ſi ſcarichino della loro acqua, indi rimettetele al fuoco, e fatele cuocere finchè il zucchero ſia di nuovo ridotto al *grand perlé*, poſcia mettetele in un catino nella ſtuſſa, e laſciatele ſino al giorno ſeguente, allora fatele ſgocciolare ſopra fogli di rame, poi pigliate tre prune, e a due di eſſe levatele il nocciolo, ed applicatele ſopra quella, a cui laſciaſte il nocciolo, aggiuſtandole in

maniera, che sembrino una sola pruna, involgetele nel zucchero fino, poi mettetele sopra fogli di rame, indi mettetele nella stuffa a disseccare, bisogna conservarle in un sito secco, e in iscatole guernite di carta bianca, ma avvertite di lasciare il gambo a quelle, che lasciate con il nocciolo dentro.

Clarequets *di prune.*

Pigliate prune della miglior qualità, che potrete avere, levatele la pelle, ed il nocciolo, poi mettetele in un bacino con un poco d' acqua, fatele dar sette, od otto bolli, poi mettetele nella stamigna, e passatele per trarne ben tutto il sugo, fate indi cuocere al *cassé* tanto zucchero, che eguagli il peso del sugo delle prune, qual sugo dovete mettere nel zucchero, e farlo cuocere, finchè sia a consistenza d' una gelatina, che cada a fiocchi dalla mestola, e che i fiocchi cadano ben distinti, allora versarete la gelatina ne' modelli da *clarequets*, che avrete collocati sopra fogli di rame, e mettete li modelli nella stuffa, e fate rapprendere li *clarequets* con fuoco moderato.

Prune appianate.

Pigliate prune quasi mature, purchè siano buone, e si stacchino dal nocciolo, e fate a caduna un taglio dalla parte del gambo per spingerne fuori il nocciolo premendolo dalla parte opposta colla punta d' un coltello, poi mettetele nel zucchero chiarificato, avvertendo, che vi vuole sei oncie di zucchero per caduna libbra di prune, e rimettetele al fuoco, e fatele fremere solamente, poi toltele dal fuoco mettetele in un catino, e lasciatele fino al giorno seguente, poi sgocciolatele, e mettete il zucchero in un bacino, e fatelo ridurre al *grand lissé*, il che fatto di nuovo li metterete dentro le prune, e le farete dare sette, od otto bolli coperti schiumandole nello stesso tempo; indi mettetele nella stuffa fino al giorno seguente, in cui le sgocciolarete, e le appoggiarete per fianco sopra graticchie, e le farete seccare nella stuffa, quando saranno secche da una parte le rivolgerete per farle seccare dall' altra, e da per se stesse s' appianeranno, senza che occorra schiacciarle. Si devono conservare in sito secco, ed in scatole con carta bianca.

Angelica al liquido.

Pigliate coste d'angelica, fatele imbianchire finchè cedano alla pressione delle dita, allora levatele dal fuoco, e lasciatele rinverdire nella stessa acqua, poi mettetele in acqua fresca, indi sgocciolatele, poi pesatele, e mettetele in un bacino con tanto zucchero chiarificato, che eguagli il loro peso, e fatele dar quindici, o sedici bolli, e dopo averle schiumate mettetele in un catino, e lasciatele fino al giorno seguente, in cui le levarete dal zucchero, qual rimesso in un bacino lo farete cuocere al *piccolo perlé*, poi rimetterete dette coste in un catino, e le versarete sopra il zucchero, e dopo tre giorni le sgocciolarete, e farete cuocer il zucchero al *grand perlé*, il che fatto vi metterete dentro le dette coste, e le farete dar quattro bolli, poi essendo a mezzo fredde le metterete ne' vasi.

Angelica in composta.

Tagliate in pezzi coste d' angelica, levatele la pelle, che vi è sopra, e fatele cuocere in acqua finchè cedano alla pressione delle dita, poi levatele dal fuo-

co,

co, e lasciatele rinverdire nell' acqua istessa, poi mettetele in acqua fresca, indi sgocciolatele, intanto per caduna libbra di dette coste farete chiarificare nove oncie di zucchero, poi mettete le coste nel zucchero, e fatele dare una donzina di bolli, indi levatele dal fuoco, schiumatele, e lasciatele per qualche ora nel zucchero, poi le rimetterete al fuoco, e le farete cuocere sinchè il siroppo abbia la consistenza necessaria, poscia le versarete ne' vasi da composta, e se bramate far detta composta in tempo, in cui non si trovi angelica, potete servirvi di quella confetta al liquido, mettendone in un bacino con alquanto d' acqua, e con del siroppo proprio, farle dar un bollo per renderlo più liquido, indi messa l' angelica ne' vasi, si fa dar qualche bollo al siroppo, si schiuma bene, poi si versa sopra l' angelica.

Angelica al secco.

Confettate angelica nello stesso modo, che si confetta quella al liquido, e finita, che l' avrete lasciatela nel siroppo fino al giorno seguente, indi sgocciolatela, e spargetevi per tutto sopra zucchero fino, e fatela seccare nella stuffa sopra fogli di rame, e quando sarà ben

secca si chiuda in una scatola guarnita di carta bianca.

Essenza di angelica.

Pestate in un mortajo una libbra d' angelica ben finamente, con mezz' oncia d' anisi, un' ottavo di garoffani, mezzo ottavo di mace, due ottavi di canella, e due ottavi di coriandoli, e quando sarà pesto tutto insieme infondete l' angelica, ed ogni cosa per ventiquattro ore in due pinte d' acquavita, poscia mettete ogni cosa in un lambicco, e distillatelo, come resta insegnato all' articolo della distillazione. Questa essenza deve conservarsi in fiaschi ben turati, e vi servirà per dar il sapore dell' angelica, dove meglio stimerete.

Osservazioni sopra li fichi.

Questo frutto, che in grossezza, ed in figura molto si rassomiglia ad una pera, si coltiva ne' climi caldi, e ne' climi temperati, con la differenza però, che ne' primi riesce di sapore migliore, che negli altri, e senza dubbio ciò succede, perchè l' attività de' raggi solari esalta li di lui principj, e gli comunica

quel

quel proporzionato misto di sale, e solfore, da cui ne deriva il sapore di essi, d' onde nasce agli abitanti de' paesi caldi l' occasione di confettare con vantaggio tal frutto, e disseccarne anche gran quantità per mandarli poi ne' paesi, ne' quali li fichi sono men buoni, o più rari. Per altro li fichi, che crescono ne' climi temperati, benchè siano inferiori a' primi in bontà, non lasciano però d' essere stimati per un frutto molto buono, e di esser serviti sopra le migliori tavole, e più laute mense; si costuma di mangiarli nel principio del pasto, e tengono il loro luogo, nel numero degli *hors d'oevres*, e ve ne ha d' estate, e d' autunno, li primi circa il fine di Giugno si maturano, e vengono detti fichi fiori, a' quali poi succedono gli altri, che crescono, e maturano di mano in mano, fino al mese d' Ottobre, que', che si raccolgono in autunno sono migliori assai degli altri, perchè il loro sugo è stato purgato dal calore della state. Si contano d' essi più specie, fra le quali le migliori sono de' grossi bianchi di due sorta, cioè lunghi gli uni, e rotondi gli altri, e li primi specialmente in autunno si preferiscono agli altri per il loro sapore,

eglino ſono meno ſoggetti ad aprirſi, e perder il loro ſapore per il loro profumo, o ſia eſalazione, li rotondi reſiſtono meno alle calde pioggie della ſtate, che li gonfia, e ſoventi fiate li fa crepare, in generale li fichi devono ſceglierſi ben maturi, molli, di ſapore dolci, e ſugoſi; quelli, che hanno la pelle ſottile, e delicata, ſono più facili a digerirſi, temperano le agrezze del petto, ſedano la ſete, e ſi crede, che ſiano proprj per cacciar via la pietra dalle reni, peraltro mangiandone con eceſſo cagionano delle crudità, ed empiono di vento, e poſſono eſſer contrarj a quelli, che ſono ſoggetti alla colica, li fichi ſecchi ſi digeriſcono più facilmente, che gli verdi; ſono eſſi anche buoni per far gargariſmi per li mali della gola, e della bocca, e ſpeſſo ſi uſano in medicina.

Fichi confettati al liquido.

Fate dar dieci, o dodici bolli in acqua a' fichi mezzo maturi, avendoli prima con la punta d' un coltello punti dalla parte del gambo, poi levateli dal fuoco, copriteli, e laſciateli nell' acqua iſteſſa, acciò ſi rinverdiſcano, e quando ſaranno

no mezzo freddi mettetegli in acqua fresca, indi sgocciolateli. Fate cuocere al *perlé* tanto zucchero, che eguagli il peso de' fichi, indi fate dar cinque, o sei bolli coperti a' fichi nel zucchero, poi levateli dal fuoco, e schiumategli, indi versateli dolcemente in un catino, e metteteli nella stuffa perfino al giorno seguente, indi colate il zucchero, e fateli dar altri dodici bolli circa nel bacino, poscia versatelo bollente sopra li fichi, e di nuovo metteteli nella stuffa fino al giorno seguente, poi fate ridurre il zucchero al *grand perlé*, indi metteteli dentro li fichi, e fateli dar due bolli, e per ultimo quando saranno mezzo freddi metteteli ne' vasi.

Fichi confettati al secco.

Dopo aver confettati fichi nella stessa guisa de' precedenti lasciateli raffreddare del tutto nel loro siroppo, poi fategli sgocciolare sopra fogli di rame col gambo rivolto in su, spargeteli sopra zucchero fino, e fateli seccare nella stuffa. Voi potete ridurne al secco, di mano in mano, che ne avete bisogno pigliando di que', che sono confettati al liquido, ed in caso, che il siroppo fosse

troppo consistente potrete metter acqua calda in un bacino, od altro vaso di sufficiente capacità per contenere il vaso de' fichi confetti, e far liquefare il siroppo, ivi come in bagno-maria, ed essendo liquefatto il siroppo, pigliate li fichi, gli sgocciolarete sopra fogli di rame, poi gli spargerete sopra zucchero fino in polvere, indi li farette seccare nella stuffa.

Fichi verdi al naturale.

Li fichi verdi, quando sono ben maturi si servono per *hors d'oeuvre*, nel principio del pasto facendo uno strato di foglie di vite sopra il piatto, e sopra esse colocando li fichi, all' intorno de' quali si mettono pezzetti di ghiaccio ben limpido.

Osservazione sopra li meloni.

Due qualità concorrono a formar un buon melone, cioè il sapore vinoso, e e nello stesso tempo zuccherato, e siccome, rare volte unite si trovano dette due qualità, così riesce difficile ritrovar un melone buono, che ambe le tenga. Veramente qualche indizio vi

è per ciò conoſcere, ma non v' è luogo a fidarſene molto, e per l' ordinario s' indovina piuttoſto a caſo, che per cognizione, quando buona rieſce la ſcelta del melone; ciò non oſtante col ajuto de' ſegni ſi può conghietturare della bontà del melone, ed ingannarſi più di rado, il melone deve raccorſi quando pare, che il gambo ſia per ſtaccarſegli, che comincia divenir gialdo al di ſotto, che il picciol rampollo, che è nel nodo ſi ſtacca, e che odorandoli hanno buon ſentore, e queſto è il punto di giuſta maturità per quelli, che devono mangiarſi prontamente, e ſcelti ſi mettono in un ſecchio d' acqua di pozzo, o con ghiaccio per farli rinfreſcare, quelli poi, che non ſi vogliono mangiare per qualche giorno, o devono traſportarſi lontano, devono eſſer raccolti ſubito, che cominciano a maturare, perchè finiſcono poi di maturarſi, e rieſcono queſti di miglior ſapore appunto per eſſerſi maturati col ſtar più giorni in ripoſo eſenti de' raggi ſolari, godendo anzi il freſco, il che rende la lor polpa di miglior ſapore. Si può anche giudicare della loro bontà dall' aver eſſi la ſcorza molto ricamata, e dall' eſſer di color non troppo gialdo,

nè anco troppo verde, col gambo corto, e grosso, di figura bislunga, e grossi più nel mezzo, che nelle estremità, con odore grato, e devono preferirsi li più lordi, vale a dire più massicci, che battendoli dal suono appare, che siano ben pieni, e resistono alla pressione, che se li fa sopra col police, e questi sono tutti li segni, per cui si può conghietturare della bontà del melone, e se con tutti questi segni, non corrisponde alle speranze, che si erano concepite di esso, altro ripiego non v' è, che di prenderlo al taglio, e decider della di lui bontà gustandolo. La di lui polpa è rinfrescativa, aguzza l' appetito, mitiga la sete, ed eccita l' urina. Si crede però, che sia contrario a coloro, che soggiacciono alla colica, e che sovente il mangiarne troppo cagioni la febbre, e la dissenteria, e si deve avvertire di non mangiarne senza bere vino, perchè egli è carico di umidità grosse, e viscose, che lo fanno difficile a digerirsi.

Osservazione sopra le pera da noi detti Prus.

Non abbiamo sorta di frutta, che più ampiamente, e con più varietà fornisca

alle tavole, che le pera, il numero delle diverse spezie è così grande, che non se ne può dare a conoscere le loro qualità, in generale le pera sono molto differenti, di grossezza, di figura, di colore, d' odore, e di sapore, devono scegliersi quelle ben mature, ben nodrite, di sapor dolce, e grato.

Composta di pera d' estate.

Pigliate le pera, che più v' aggrada, se sono grosse si tagliano per mezzo, se sono piccole si servono intiere, dopo averle fatte imbiancare in acqua bollente finchè cedano alla pressione delle dita, mettetele in acqua fresca, levateli la pelle con proprietà, e di mano in mano mettetele in altr' acqua, poi mettetele nel zucchero chiarificato, e fatele fremere finchè abbiano deposta la loro acqua, e con fuoco lento, fatele bollire finchè siano cotte, e schiumatele bene, poi mettetele ne' vasi da composta; se il siroppo è troppo liquido fatelo bollire finchè sia ridotto a debita consistenza, poi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra le pera.

Composta di pera buon-cristiani.

Pigliate pera buon cristiani tagliategli in due, fategli imbiancare in acqua bollente, finchè cedano alla pressione delle dita, allora mettetele in acqua fresca, e levatele la pelle con politezza, indi mettetegli in altr' acqua chiara, e se volete far una sola composta bastano tre oncie di zucchero, quale dovete chiarificare, e poi mettervi dentro le pera, con il sugo d' un cedro per renderle bianche; fatele bollire finchè siano cotte; indi mettetele ne' vasi da composta, e versateli sopra il siroppo.

Composta di pera d' autunno.

Pigliate pera *beurrèe*, che non siano del tutto maturi, fatele imbiancare, poi mettetele in acqua fresca, indi fate un acqua di cedro per mettervi dentro le pera, ed in mancanza di cedri potrete servirvi di agresto, nettatele pulitamente (quì siede la bellezza d' una composta), poi mettetele nel zucchero chiarificato, fatele dar tre, o quattro bolli coperti, schiumateli bene, indi mettetele in un catino, e copritele con carta bianca finchè le mettiate ne' vasi da composta.

Composta di pera d' inverno.

Pigliate pera buon cristiani d' inverno, ovvero pera *vigoureuses*, che ambi si acconciano nella stessa guisa, fatele imbiancare finchè cedano alla pressione delle dita, allora mettetele in acqua fresca, mondatele dalla pelle, e mettetele in acqua di cedro, indi fatele cuocere nel zucchero chiarificato come le precedenti.

Composta di pera d' inverno arrossite.

Pigliate pera di quelle, che più vi piace, fatele arrostir ben egualmente nel forno, (ad essere ben arrossite bisogna, che fregandole nell' acqua colla mano la pelle si levi facilmente), poi dividetele in due, e levateli la semente, indi di nuovo lavatele bene nell' acqua a questa sorta di pera non vi vuol altro, che zucchero di buon *tirage* (a), o buon siroppo, quando non se ne ha se gli

(a) *S' intende zucchero, nel quale vi abbia di già cotto qualche frutto, e lasciato ad esso il suo gusto.*

si mette zucchero ordinario con un poco di canella, e si fanno bollire a grande acqua, e si tengono coperte pendente tutta la loro cottura.

Composta di pera martin-secchi.

Levate via la metà del gambo alle pera martin-secchi, e nettate bene il resto, levatele la semente, e lavatele bene, poi mettetele in acqua con zucchero, ed un poco di canella, se ella vi piace, indi mettetele al fuoco, copritele, e fatele cuocere finchè cedano bene alla pressione delle dita, poi versatele in un catino, e lasciatele ivi finchè abbiate da servirle.

Composta già stata servita per ridurla al caramel.

Quando si ha qualche composta bianca già fatta da qualche tempo, si fa arrossire nel suo siroppo, vale a dire si riduce al *caramel* mettendola in un bacino col suo siroppo, e si fa bollire, e quando il siroppo è ridotto a dovere, e che comincia a prender colore si va volgendo dolcemente per fargli prendere egualmente il colore di *caramel*

arrossi-

arroſſito, avertendo però, che non arroſſiſca di troppo, ma che reſti chiara, poi ſi leva dal fuoco, e ad una ad una ſi levano le pera involgendole bene con una forchetta nel zucchero al *caramel*, e ſi mettono in un piatto, e quando il *caramel* comincia a raffreddarſi ſi rimette ſul fuoco, acciò ſi conſervi caldo ſinchè ſieno ēſtratte tutte le pera, indi ſi mette il piatto al fuoco per far diſtaccare le pera, che ſono inſieme unite, e con una forchetta ſi pigliano, e ſi aggiuſtano nel vaſo da compoſta nella maniera, che ſi aggiuſta ordinariamente la compoſta, le compoſte vecchie di pomi bianchi ſi accomodano nello ſteſſo modo, colla differenza però, che biſogna prender un piatto, che entri giuſto nel bacino, e nel levarli dal fuoco rìvoltarle ſottoſopra nello ſteſſo modo, che ſi farebbe a rivoltar una frittata, poi nel piatto ſi mette un poco d'acqua, e ſi mette il piatto al fuoco per far diſtaccar la compoſta dal piatto, poſcia ſi fa sdrucciolare nel vaſo da compoſta, e il piatto ſi mette ſulle ceneri calde ſinchè s' abbia da ſervire, e ſe egli è di porcellana ſi mette nella ſtuffa.

Composta di pera alla provinciale.

Fate arrostire nel forno pera proprie per far cuocere, dopo cotte mettetele in acqua per levarle la pelle, dopo averle ben lavate, e sgocciolate dividetele in due, e levatele la semente, indi mettetele in un bacino con acqua, zucchero, e qualche pezzo di cedro, poi coprite il bacino, e fatele cuocere a piccol fuoco finchè cedano alla pressione delle dita, quando saranno ben cotte, ed il siroppo ben ridotto servitele calde nel vaso da composta levati prima li pezzi di cedro.

Composta di pera alla cardinale.

Pigliate quattro grosse pera da cuocere, dividetele in quattro, e levatele pulitamente la pelle, e la semente, indi mettetele in un vaso di terra netto, e coperto, con tre oncie di zucchero, un bicchiere d' acqua, due garoffani, ed un piccol pezzo di canella, fate cuocere ogni cosa a piccol fuoco circondata di ceneri calde acciò bolla lentamente, quando sarà a mezzo cotta mettetegli un bicchiere di buon vino rosso; indi fatele cuocere finchè cedano facilmente

alla

alla pressione delle dita, poi collocatele nel vaso da composta, versatele sopra il siroppo, e servitele calde, ed avvertite, che di siroppo ve ne vuole solo tanto che basti per bagnare le pera, che perciò se ve ne fosse di troppo prima di versarlo sopra le pera si deve far ridurre.

E se volete far composte di pera intiere senza levarle la pelle, pigliate pera di grossezza mediocre, e fatele cuocere nella stessa maniera.

Marmelata di pera.

Fate imbianchire pera in acqua finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetele in acqua fresca, e levatele la pelle, indi passate le pera alla stamigna premendole fortemente con una spatola, poscia mettetele in un bacino sopra il fuoco per farle disseccare, fate cuocere a la *grande plume* tanto zucchero, che eguagli il peso delle pera disseccate, poi mettete la pasta di pera nel zucchero, e mescolatela bene, indi mettetela di nuovo al fuoco per farla fremere solamente, rivoltandola sempre con una spatola, poscia levatela dal fuoco, e quando sarà a mezzo fredda, mettetela

ne'

ne' vaſi, e ſpargetele ſopra alquanto di zucchero fino, e laſciatela ſcoperta ſinchè ſia del tutto fredda.

Pera diſſeccate.

Pigliate una centena più, o meno di pera quaſi mature, tagliatele l' eſtremità del gambo, e nettate bene ciò, che vi reſta, levate la pelle alle pera, e mettetele in ſeguito in acqua, intanto fate bollire altr' acqua, e mettetevi dentro le pera per farle dar tre, o quattro bolli finchè cedano alla preſſione delle dita, allora rimettetele in acqua freſca, poi ſgocciolatele, indi mettete quattro pinte d' acqua, e due libbre di zucchero in un vaſo, e quando il zucchero ſarà fuſo mettete le pera in dett' acqua, e laſciatele ivi lo ſpazio d' un ora, poi levatele dall' acqua, ed aggiuſtatele ſopra graticchie col gambo rivolto in ſu, poi mettetele nel forno, ad un calor lento come ſarebbe quando ſe n' è cavato il pane, ed ivi laſciatele ſino al giorno ſeguente, indi ritiratele, e rimettetele nella ſopraddetta acqua zuccherata, e laſciatele ivi mezz' ora, poi di nuovo colatele ſopra graticchie, e mettetele

nel

nel forno a diſſeccare come nel giorno precedente, e così farete ancora per due giorni ſeguenti, ed il quarto giorno laſciatele nel forno finchè ſiano del tutto diſſecate, in ſeguito mettetele in ſcatole, e conſervatele in un ſito ſecco.

Pera ſecche.

Le pera, che ſono d' Autunno atteſo che non ſi poſſono conſervare molto tempo, e che altresì ſono molto buone eſſendo ſecche, ſe ne prepara per conſervarle, per il che fare ſe le taglia l' eſtremità del gambo, ſe le leva la pelle, e ſi mettono nell' acqua: ſe ſono nella loro perfetta maturità non ſi fanno imbianchire, ma non eſſendo ancor mature ſe le fa dare qualche bollo, cioè finchè comincino cedere alla preſſione delle dita, ed allora ſi mettono in acqua freſca, poi ſi ſgocciolano, indi ſi mette una libbra di zucchero in due pinte di acqua, ed eſſendo fuſo il zucchero ſi mettono le pera in detta acqua, e ſi proſſiegue a fare nello ſteſſo modo, che s' adoprò per le precedenti per farle ſeccare.

Composta di pera.

Pigliate pera di quelle, che già siano secche, mettetele in acqua chiara, e tepida, e lasciatele in dett' acqua finchè siano bene umettate, poi mettete alquanto di zucchero nella stess' acqua, e colle pera dentro mettetela sul fuoco, e fatele dar due, o tre bolli, quando saranno cotte, e rinvenute al loro naturale, mettetele ne' vasi da composta, intanto fate dar ancor qualche bollo al loro siroppo, finchè abbia acquistata la debita consistenza, indi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra le pere.

Pera candite per conservare.

Questo metodo consiste nel raccogliere le pera d' inverno poco prima che siano mature; per far ciò, si deve sciegliere una bella giornata, e lasciar loro il gambo: si fanno cuocer con acqua in una caldaja finchè divengano un poco tenere; si mettono in seguito sopra stuoje di giunco, per lasciarle sgocciolare, poi si pelano, e si dispogono sopra i piatti col gambo in sù, ed allora gittano fuori una spezie di siroppo, che si mette a parte, e di nuovo si pongono

dette

dette pera nella ſteſſa poſizione ſopra dette ſtuoje, ed in tal modo ſi portano nel forno, dopo che ſi ſarà cavato il pane, o che ſia ſtato ſcaldato ad un grado ſimile: ſi laſciano ivi per lo ſpazio di dodici ore, indi ſi cavano, ſi tagliano, e ſi mettono nel ſiroppo indolcito con zucchero, e fra gli ſtrati ſi mette un poco di canella, di garoſano, e d' acquavite, indi di nuovo ſi mettono dette pera intonacate di ſiroppo nel forno, che deve eſſere un poco men caldo della prima volta, e ſi replica l' operazione per tre volte di ſeguito, cioè a dire, che vi occorrano due ſtratti di ſiroppo, e tre cotture, ed alla terza ſi laſciano nel forno per lunga pezza di tempo, acciocchè ſi ſecchino ſufficientemente, il che ſi conoſce dal colore di caffè chiaro, che devono acquiſtare, e dalla durezza, e traſparenza della polpa, e quando ſono del tutto fredde ſi mettono in ſcatole di pino foderate di carta bianca, e ſi conſervano in luogo aſciutto.

Paſta di pera.

Pigliate pera della qualità a voi più grata, purchè ſieno buone fatele imbianchire ſinchè cedano alla preſſion delle

dita,

dita, poi mettetele in acqua fresca, e pelatele; indi passate la loro polpa alla stamigna premendola con una spatola per farla passare ben tutta, mettete questa pasta in un bacino, e fatela disseccare, fate cuocere alla *grande plume* tanto zucchero, che eguagli il peso della pasta, ed in esso mettete la detta pasta, e mescolatela con esso finchè sieno ben incorporati insieme, poi rimettete ogni cosa al fuoco per farla fremere solamente, indi versatela ne' modelli da pasta, poscia fatela seccare nella stuffa.

Pasta di pera arrossite.

Pigliate pera grosse secondo la quantità di pasta, che volete fare, mettetele ad un tornello al fuoco ben ardente, ed abbiate cura di soventi rivoltarle, acciò si arrossiscano egualmente, poi levatele dal fuoco, e nettatele con uno straccio bianco per levarle tutto ciò, che potesse esservi d' abbruciato, pigliate solamente la polpa arrossita, e tutto ciò, che vi è di più cotto, e passatelo alla stamigna premendo bene colla spatola; indi mettete detta pasta in un bacino, e fatela disseccare al fuoco sempre rivoltandola finchè si stacchi dal bacino,

ed

ed allora ritiratela dal fuoco poscia fate cuocere zucchero alla *grande plume*, tanto quanto è il peso della pasta, che avete, poi mettete detta pasta nel zucchero, e finite la pasta nel modo della pasta antecedente.

Pera confettate al liquido.

Le pera, che si confettano al liquido devono essere di una spezie difficile a sciogliersi, nè anche troppo dure a cuocersi, si deono pungere da un capo sino al altro, indi mettersi in acqua bollente ad imbianchire, finchè cedano alla pressione delle dita, poi metterle in acqua fresca, e prontamente pelarle, e metterle nello stesso tempo in altra acqua; pigliate tanto zucchero quanto è il peso delle pera, fatelo chiarificare, e mettetevi dentro le pera, e fatele dar una trentina di bolli, poi mettetele in un catino, ed ivi lasciatele per un giorno, indi mettetele a sgocciolare in uno staccio, e fate cuocere il siroppo *al lissé*, indi mettete le pera in esso, e fatele dare tre, o quattro bolli, poi di nuovo lasciatele nel siroppo sino al giorno seguente, indi fatele sgocciolare, e fate cuocere il zucchero *al petit perlé*,

poi rimettetegli dentro le pera, e fatele dar due bolli, e di nuovo levato dal fuoco il zucchero lasciate in esso le pera fino al giorno seguente, indi sgocciolate le pera, e fate cuocere il zucchero al *grand perlé*, indi rimettete dentro le pera, e fatele cuocere finchè il zucchero sia di nuovo ridotto *al grand perlé*, quando siano finite, ed a mezzo fredde mettetele ne' vasi. Tutte queste pera si mettono *al tirage*, e se ne fa composte per l' inverno facendole un piccol siroppo.

Pera confettate al secco.

Preparate pera di quelle, che più vi piace per confettare nella stessa maniera delle precedenti, e quando siano finite lasciatele nel siroppo fino al giorno seguente, poi mettetele sopra foglie per lasciarle sgocciolare; spargetele sopra zucchero fino passato al sedaccio, indi fatele seccare nella stuffa, e quando la parte superiore sarà secca collocatele sopra lo staccio colla parte secca al disotto, poi spargetele sopra altro zucchero, e finite di farle seccare, e quando siano fredde chiudetele in scatole guarnite di carta bianca, inframettendo tra le pera

pezzi

pezzi di carta per ben conservarle; bisogna tenerle in luogo asciutto, e potete mettere pera confettate al secco, nella stessa maniera di quelle, che conservate liquide ne' vasi.

Gelatina di pera.

Pigliate pera quante bastino per far la determinata quantità di gelatina, che far intendete, non importa di qualunque spezie elle siano, purchè siano buone, dopo averle pelate, tagliatele in pezzi, e mettetele in un bacino con un poco d' acqua, e fatele bollire finchè siano ridotte in pasta, poi passatele alla stamigna fina, e fate passare del loro sugo il più che potete, e ad ogni boccale di detto sugo fate cuocere una libbra di zucchero *al cassé*, indi mettetegli dentro il sugo delle pera, e fategli dar qualche bollo col zucchero, e la gelatina sarà fatta, quando levandola colla mestola caderà in fiocchi, ed allora si leva dal fuoco, e si mette ne' vasi, non si deve coprire finchè sia del tutto fredda, la gelatina di pera ordinariamente è poco in uso.

Gelatina di pera in rosso.

Pelate pera, e taglietele in pezzi, poi mettetele in un bacino con un bicchiere d' acqua di cocciniglia preparata, ed un bicchiere di vino rosso, indi fatele cuocere a lento fuoco finchè siano ridotte in pasta, indi passatele alla stamigna per sgocciolarne il più che potete del loro sugo, e ad ogni boccale di detto sugo fate cuocere una libbra di zucchero *al cassé*, indi finite la gelatina nel modo istesso della precedente.

Pera all' acquavite.

Fate imbianchire pera quasi mature dopo averle punte in varj lati finchè comincino a cedere alla pressione delle dita, allora mettetele in acqua fresca, e pelatele pulitamente, indi premete il sugo d' un cedro intiero in un catino, in cui sia acqua fresca per conservar la bianchezza delle pera, che metterete dentro a dett' acqua di cedro a misura, che le pelate, fate chiarificare zucchero la metà di quanto pesano le pera, indi mettete le pera nel zucchero, e fatele dar una decina di bolli coperti, avendo cura di schimarle bene, poi mettetele

in un catino col zucchero, e lasciatele ivi per un giorno, indi mettetele sopra un fuoco gagliardo, e fatele dar sei, o sette bolli, poscia rimettetele nel catino, ed ivi lasciatele fino al giorno seguente, allora levatele con una mestola dolcemente dal zucchero, e mettetele in un piatto, intanto fate dar sette, od otto bolli al zucchero, indi rimettetevi dentro dolcemente le pera, e fatele dar tre, o quattro bolli, levatele dal fuoco e finite di schimarle levando quel poco di schiuma, che vi può essere con pezzi di carta bianca, poi fredde che siano levatele dal zucchero, e mettetele ad una ad una in fiaschi grandi di vetro, poscia mettete nel bacino tanta acquavite, quanto v' è di siroppo, e fatela scaldare per mescolarla ben insieme, e quando sarà fredda versatela ne' fiaschi: bisogna, che le pera restino ben immerse nell' acquavite, e siroppo.

Clarequets *di pera*.

Pigliate pera mature, di quelle, che meglio stimerete purchè siano buone, pelatele, tagliatele in pezzi, e mettetele in un bacino con due, o tre pezzi di cedro, e due bicchieri d' acqua; fatele

fatele bollire ſinchè ſiano ridotte in marmelata, indi fatele paſſare alla ſtamigna per trane il più, che potete del loro ſugo, e ad ogni boccale di detto ſugo fate cuocere una libbra di zucchero al *caſsé*, poi mettetevi dentro il ſugo delle pera, e fatelo cuocere finchè cada dalla meſtola a fiocchi, allora verſate la gelatina ne' modelli da *clarequets*, e mettetela nella ſtuffa con fuoco moderato, dove la laſcierete ſinchè ella ſia rappreſa, e ſe volete farne della roſſa, uno de' due bicchieri d' acqua da metterviſi ſarà acqua di cocciniglia preparata.

Siroppo di pera.

Pigliate pera ben facili a diſciorſi, e di buon ſapore, pelatele, e tagliatele in pezzi, mettetele in un bacino con un poco d' acqua, e fatele cuocere ſinchè ſiano ridotte in paſta, indi fatele paſſare alla ſtamigna, per trarne il ſugo d' eſſe il più che ſi può; e ad ogni boccale di detto ſugo fate cuocere due libbre di zucchero a la *grande plume*, indi mettetegli dentro il ſugo delle pera, e fatelo bollire ſinchè bagnandovi dentro due dita unite, nell' aprirle ſi formi fra eſſe come un filo, che non

ſi

ſi rompa, allora levatelo dal fuoco, e quando ſarà quaſi freddo mettetelo ne' fiaſchi, e fatto in queſta maniera ſi conſerverà lungo tempo, e ſe non intendeſte conſervarlo più di quindici giorni baſterà la metà del zucchero ſopraddetto.

Pera al caramel.

Sgocciolate pera confettate all' acquavite, e fatele ſeccare nella ſtuffa, poi fate cuocere del zucchero al *caramel*, e conſervatelo caldo con un fuoco molto lento, e che ſolo baſti ad impedirlo, che non ſi rapprenda, ed in eſſo bagnate ad una ad una le pera ſeccate nella ſtuffa, che ſoſterrete con un baſtoncino, e così bagnate le aggiuſterete ſopra una graticchia ſolamente appoggiando l' eſtremità del baſtoncino nelle maglie della graticchia, acciocchè il *caramel* poſſa diſſeccarſi nell' aria, quando ſaranno ſecche le levarete il piccol baſtoncino, ed aggiuſterete le pera a voſtro piacere.

Pera ſchiacciate.

Si pigliano buone pera, di quelle, che hanno un acqua dolce, e che ſi

costuma di far seccare nel forno sopra graticchie, e quando sono a mezzo secche si premano colla mano, indi si rimettono nel forno acciò finiscano di seccare, e si conservano in questa guisa per molto tempo, e sono comode per essere trasportate lungi, ed è uso molto comune, ma il modo migliore per servirle alle buone mense, è di confettarle come quelle, che si tirano al secco, e prima di metterle nella stuffa si devono premere per renderle piatte.

Osservazione sopra li persici.

Li persici, che passano per uno de' frutti migliori a mangiarsi crudi, e de' quali si ha il piacere di goderli per lungo pezzo di tempo, atteso le differenti spezie, che l' une all' altre si succedono, forniscono di che graziosamente diversificare le tavole; si potrebbero tutte le spezie de' persici ridurre a due sole, cioè una di quelli, che si staccano dal nocciolo, e l' altra di quelli, che non si staccano, questi ultimi sono li carnosi, e li primi sono più sugosi, di miglior sapore, e più facili a digerirsi, molti degli antichi hanno preteso, che il persico fosse malsano, li moderni

però

però non sono della stessa opinione, anzi fondati sull'esperienza, sostengono, che il persico non può esser malsano, fuorchè quando non è abbastanza maturo, oppure quando se ne mangia troppo, perchè allora cagiona vento, ed indigestione; ma questo è un inconveniente comune anche ad ogn' altro frutto di buon sapore, benchè siano anche de' più sani; d' onde si ricava, che la quantità è più nociva, che la qualità. Gli persici, che si mangiano con zucchero sono più facili a digerirsi, perchè sono spogliati della flemma viscosa, che contenevano come molti altri frutti in generale; li persici devono sciegliersi ben maturi, ben coloriti, e di polpa midollosa, vinosa, e sugosa, e di buono odore, quelli, che sono lisci devono aver la pelle sottile, lucida, e gialda, ed in nessuna parte verde, e que', che non sono lisci, devono essere ben poco velluttati, il che d' ordinario è proprio de' persici buoni, massimamente se crescono in aria libera; un segno ordinario, che siano li persici almeno di mediocre bontà, si è, che essi siano coperti di lanugine lunga; le foglie, ed i fiori de' persici sono purgativi, e si usano per uccider gli vermi, e dalle amandole

le de' persici si trae per pressione un olio, che vale contro il mormorio delle orecchie.

Composta di persici.

Dividete in due de' persici, che non siano troppo maturi, levategli il nocciolo, e fateli dar due bolli per fargli imbianchire solamente per poterli levar la pelle con proprietà, indi fateli dar qualche bollo in zucchero chiarificato finchè cedano alla pressione delle dita, schiumateli bene, ed aggiustateli nel vaso da composta; indi finite di far cuocere il siroppo, poi passatelo alla stamigna, e versatelo sopra i persici.

Composta di persici intieri.

Fate imbianchire persici intieri, che non siano troppo maturi, e dopo dati sette, od otto bolli solamente per poterli levare la pelle, mettetegli in acqua fresca, poi sgocciolategli in uno staccio, indi fate ridurre in un bacino del zucchero *al caramel*, poi mettetevi dentro li persici, e fategli arrossire dolcemente nel zucchero finchè siano un poco teneri, poi metteteli nel vaso da compo-

ſta, indi mettete alquanto d' acqua nel bacino con alquanto di zucchero, e fatelo bollire ſinchè abbiate un ſiroppo leggiero, ed allora verſatelo ſopra la compoſta.

Altra compoſta di perſici intieri.

Mettete ad un fornello ben ardente la quantità di perſici, che volete impiegare, avvertendo, che non ſiano troppo maturi, fategli arroſſire da per tutto egualmente, rivoltandoli ſecondo il biſogno, poi mettetegli in acqua freſca per levarli la pelle, che è arroſſita, dopo averli ſgocciolati mettetegli in un bacino con acqua, e zucchero, e fateli cuocere, indi ſerviteli col ſiroppo paſſato allo ſtaccio.

Compoſta di perſici alla borgheſe.

Pelate li perſici ſenza fargli imbianchire, tagliateli per mezzo, o laſciategli intieri come meglio vi pare, mettetegli in un bacino con acqua, e zucchero, e fateli cuocere a fuoco lento tenendo il bacino coperto con un piatto, e quando cederanno alla preſſione delle dita metteteli nel vaſo da compoſta col loro ſiroppo ſopra paſſato prima allo ſtaccio.

Composta di persici alla cloche.

Pigliate un vaso da composta mettetegli zucchero fino nel fondo, poi mettetevi dentro tanti persici intieri, quanti ve ne può stare, spargeteli sopra per tutto zucchero fino, poi mettete il vaso da composta ad un fuoco lento, e copritelo col coperchio d' un tegame, e sopra detto coperchio mettetegli del fuoco, e fate cuocere li persici, finchè cedano alla pressione delle dita, che siano di bel colore, indi servitela così calda, aggiustatela in un vaso da composta, e tenetela nella stuffa finchè siate per servirla.

Composta di persici crudi.

Pigliate persici belli, e ben maturi, pelategli, e tagliategli a fette, poi mettetegli in un vaso da composta, aggiustandoli propriamente con zucchero fino sotto, e sopra, oppure con siroppo leggiero.

Composta di persici all' acquavite.

Pigliate persici confettati all' acquavite, sgocciolategli, e tagliategli in fette, ed aggiustateli con proprietà in un vaso

so da composta, mettete in un bacino del zucchero, e dell' acqua, e fate un siroppo leggiero, e versatelo sopra li persici.

Conserva di persici.

Tagliate in piccoli pezzi de' persici mezzo maturi dopo averli però pelati, mettetegli in un bacino sopra un piccolo fuoco per farli disseccare, quando saranno ridotti in pasta consistente, ad ogni sei oncie di pasta fate cuocere una libbra, e mezza di zucchero *a la grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e quando sarà mezzo freddo mettetegli dentro la pasta, e travagliatela con una spatola finchè sia ben incorporata col zucchero, indi mettetela in modelli di carta, poi quando sarà rappresa la tagliarete a tavolette, e la conservarete al vostro uso.

Marmelata di persici.

Pigliate persici buoni, ma non troppo maturi di quelli che meglio stimerete levateli la pelle, ed il nocciolo, e tagliateli, minutamente quanto potete; metteteli in un bacino, poi pigliate per ogni nove oncie di persici una libbra di zucchero, oppure peso uguale, e

peſtatelo, poi mettetelo ſopra li perſici, indi mettete il bacino ſopra un fuoco chiaro, e gli anderete ſempre rivoltando con la meſtola, acciò non ſi attacchino, e quando comincieranno a legarſi levateli dal fuoco, e ſchiacciate bene tutto ciò, che non ſarà ancor ſciolto con una meſtola, o ſpatola, poi rimettete la paſta ſopra il fuoco, e fatele dar qualche bollo, andrete di tanto intanto bagnando in eſſa un dito, e quando appoggiando il dito bagnato contro l'altro s' incolleranno aſſieme la marmelata ſarà fatta, queſta marmelata ſi può anche fare in una caldaja ſopra un fuoco chiaro, e la ſua cottura è ſemplice, altresì che bella.

Perſici pelati all' acquavite.

Sciegliete perſici buoni preſſo che maturi, di quelli che più vi piace, fategli imbianchire ſinchè poſſiate levarli facilmente la pelle, allora mettetegli in acqua freſca, poi ad uno ad uno levateli dall' acqua, e pelategli, e mettetegli in altr' acqua freſca, indi ſgocciolategli, e ad ogni libbra di perſici pigliate ſei oncie di zucchero chiarificato, poi mettetevi dentro li perſici, e fateli dar

quattro

quattro bolli coperti, indi levateli dal fuoco, e schiumateli, poscia metteteglì in un catino col loro siroppo, e lasciateli così per un giorno, poi versate destramente il siroppo in un bacino, e fategli dar una donzina di bolli, e così caldo versatelo sopra li persici, e lasciateli così un altro giorno nel loro siroppo, indi pigliategli ad uno ad uno, e metteteli ne' fiaschi di vetro con gola larga, fate scaldare il siroppo, con egual quantità d' acquavite, e mescolare bene ogni cosa, avvertendo di non farlo scaldar troppo, e quando sarà freddo loverserete sopra li persici; e se il siroppo, coll'acquavite mescolato non fosse sufficiente per coprir li persici si deve aumentare la quantità di esso.

Persici colla pelle all' acquavite.

Levate con una tovaglia la lanugine a' persici maturi, avvertendo di non smungergli, e ad ogni quattro libbre di persici farete cuocere una libbra di zucchero *al grand perlé*, poi metterete dentro li persici, e li farete dar quattro bolli rivoltandoli mentre bollono, indi levarete li persici dal loro siroppo, e quando saranno freddi li metterete in fiaschi

fiaſchi di vetro a gola larga, poi metterete nel bacino acquavite il doppio del ſiroppo, e meſcolarete bene aſſieme, indi verſarete il tutto ſopra li perſici, e turarete li fiaſchi con turaccioli di ſughero, e pergamena bagnata; li perſici all' acquavite in queſta guiſa ſi conſervano più lungo tempo, che nella maniera precedente.

Perſici al caramel.

Fate ſgocciolare perſici confettati all' acquavite, e fateli ſeccare nella ſtuffa, poi fate cuocer zucchero *al caramel*, e conſervatelo caldo ſopra un piccolo fuoco ſenza che bolla, pigliate li perſici uno ad uno con una forchetta, e bagnateli nel zucchero, e dopo eſtratti infilzateli caduno ſopra un baſtoncino per tenerli in aria appoggiando il baſtoncino in una graticchia acciò ſi ſgocciolino, ed il zucchero ſe li ſecchi d' intorno; nella ſteſſa maniera potete mettere de' perſici confettati al ſecco.

Perſici confettati al liquido, ed al ſecco.

Pigliate perſici quaſi maturi, pelateli con proprietà, divideteli in due, levateli

il nocciolo ; mettete acqua al fuoco in un bacino, e quando bolla mettetevi dentro li persici, e fateli bollire finchè sovranuotino, ed allora metteteli in acqua fresca, indi sgocciolateli; fate chiarificare tante libbre di zucchero quanto ne avete di persici, che avrete pesati dopo averli levato il nocciolo, poi mettete li persici nel zucchero, fateli bollire, e schiumateli bene, indi metteteli col loro siroppo in un catino, e lasciateli così per un giorno, poi versate destramente il siroppo in un bacino, e fatelo cuocere *al gran lissé*, indi mettetegli dentro li persici, e fateli dar un bollo, poi rimetteteli nel catino, e lasciategli ivi un altro giorno col loro siroppo, poi di nuovo versate con destrezza il siroppo in un bacino, e fatelo cuocere *al grand perlé*, e nuovamente metteteli dentro li persici, e fateli dar un bollo, indi levateli dal fuoco, e metteteli nella stuffa col loro siroppo fino al giorno seguente. Ora se volete metterli al secco li farete sgocciolare sopra fogli di rame, e gli spargerete sopra leggiermente del zucchero fino, indi farete seccare nella stuffa, e li conservarete in scatole guernite di carta bianca in un luogo secco, gli altri persici si confettano al liquido, ed al

secco

ſecco nel modo iſteſſo di queſti, ma ordinariamente ſi confettano al liquido, come ſi vien d' inſegnar ora, e ſi conſervano in vaſi per tirarli poi al ſecco quando meglio piace.

Paſta di perſici.

Tagliate perſici buoni, e ben maturi in piccoli pezzi avendoli prima pelati, poi metteteli in un bacino fateli cuocere, e diſſeccare, indi pigliate tanto zucchero, che eguagli la metà del peſo de' perſici, e fatelo cuocere *a la grande piume*, indi metteteli dentro li perſici, e fateli dar una donzina di bolli rivoltandoli ſempre con la ſpatola, acciò non s' attacchino al bacino, poi levateli dal fuoco, e metteteli immediatamente ne' modelli da paſta, e fateli ſeccare nella ſtuffa.

More confettate al liquido.

Fate cuocere due libbre di zucchero *al grand perlé*, poi mettetegli dentro tre libbre di more, che non ſiano totalmente mature, fatele dar un bollo coperto rivoltandole dolcemente col bacino tenendolo per le due maniche, levatele

poi

poi dal fuoco, a mettetele in un catino, e lasciatele per un giorno nel loro siroppo, indi versate il loro siroppo in un bacino, e fatelo ridurre *al grand perlé*, poi sdrucciolate dolcemente le more nel siroppo, e quando saranno a mezzo fredde mettetele ne' vasi.

More confettate al secco.

Pigliate more, che non siano totalmente mature, e fate cuocere *a la grande plume* sei oncie di zucchero per caduna libbra di more, che volete confettare, poi mettete le more nel zucchero, e fatele dar un bollo coperto rivoltandole col bacino, che dovete tenere per le maniche, indi levatele dal fuoco, e passateli sopra piccoli pezzi di carta bianca per levarli quel poco di schiuma, che vi può essere, indi mettetele in un catino nella stuffa, e lasciatele ivi per un giorno; poi levatele dalla stuffa, e quando saranno fredde mettetele sopra fogli di rame a sgocciolare, indi col vaso da zucchero spargeteli sopra per tutto zucchero passato al sedaccio fino, indi fatele seccare nella stuffa, il giorno seguente poi rivoltatele dall' altra parte, e spargeteli sopra altro zucchero, e finite di fargli seccare.

Siroppo di mòre.

Per far una pinta di siroppo, pigliate tante more che bastino per far un boccale di sugo, mettetele in un bacino con mezzo boccale d'acqua, e fatele liquefare sopra il fuoco, e dopo aver dato sette, od otto bolli coperti mettetele nella stamigna, e fatele sgocciolare in un catino, avendo riguardo di farle passare ben chiare, indi fate chiarificare due libbre di zucchero, e fatelo ridurre *al cassé*; poi mettetegli dentro il sugo delle more, e lasciatelo sul fuoco finchè sia ben incorporato, ma avvertite che non bolla, indi mettete il siroppo in un catino nella stuffa, e lasciatelo ivi tre, o quattro giorni, mantenendo il fuoco nella stuffa, come se doveste far un candito, e di tanto in tanto con un cucchiajo anderete osservando quando il siroppo sarà ridotto *al perlé*, perchè allora sarà fatto a dovere.

Siroppo d' ellera terrestre.

Pigliate ellera terrestre (detta in Latino *Hèdera terrestris*) tanto, che basti per trarne un bocale di sugo; e per trar detto sugo, pestate l' ellera in un mor-

tajo,

tajo, poi premetela con una grossa tovaglia od altra tela bianca, indi mettete in un bacino due libbre di zucchero con detto sugo, e fateli chiarificare insieme, poi passateli secondo il solito per levarli la feccia, indi rimettete il siroppo al fuoco, e fatelo ridurre *al perlé* come gli altri siroppi, poscia quando sarà a mezzo freddo lo versarete ne' fiaschi.

Questo siroppo è eccellente per il raffreddamento stato trascuratto, come altresì per guarire lo sputo di sangue, e quelli, a cui il latte non reca incomodo, possono mescolarlo col detto siroppo; la maniera di prenderlo si è d'avere ellera terrestre secca, che si prepara, come il thè, ed in vece di zucchero se li mette un cucchiajo di detto siroppo, l'ellera terrestre si trova facilmente dagli erbajuoli ed il siroppo si fa in estate, perchè allora l'ellera tiene più virtù.

Conserva di buglossa.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero *a la grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e metetegli dentro due ottavi di fiori di buglossa mondati, rivoltate alquanto il zucchero con una spatola per mescolarle bene li fiori, poi versatelo in

un

un modello di carta, e quando sarà freddo lo taglierete a tavolette, e lo conservarete per il vostro uso.

Osservazioni sopra le pera.

Le pera *beurré* rossa, che anche si matura in Settembre è una pera molto stimata, non solamente per la sua forma, grossezza, e bel colore, ma ancor più per la bontà del suo sapore, ed ha la polpa fina, solubile, e delicata, con acqua zuccherata, ed ha anche la proprietà di non essere sogetta a divenir arida, nè pastosa come avviene a molti altri frutti teneri, ed abbiamo due altre sorta di pera *beurré*, che giungono a maturità nel fine di Settembre, ed in Ottobre, e sono le pera *beurré* griggie, e le pera *beurré* verdi, così dette, perchè la prima, e di color griggio, e la seconda è di color verdiccio, in bontà sono quasi simili alla pera *beurré* rossa, e sono molto stimate anche esse.

La pera martin secco è una pera, che comincia al fine di Novembre, e si conserva fino al mese di Febbrajo, ella è più lunga che rotonda, ed è bella a vedersi per il suo bel colore, che è di rosso jesabella da una parte, e molto

colorità

colorita dall' altra, e non è meno stimata per il suo sapore, perchè ha l'acqua zuccherata, ed alquanto profumata, ha la polpa fina, e fragile, ed alcuni la chiamano *rousselet* d' inverno.

Del tempo di raccorre li frutti, e della maniera di conservarli.

Vi sono de' frutti, che si devono raccorre quando sono pervenuti alla loro maturità, alcuni altri alquanto prima, ed altri molto tempo prima che siano maturi, per conservarli poi finchè siano nella loro bontà, ed è cosa necessaria a sapersi, perchè soventi volte avviene, che più frutti buoni per se stessi per difetto d' attenzione, o di cognizione sono raccolti o troppo verdi, o troppo maturi, il che loro fa perdere di molto la loro bontà.

Tutti li frutti rossi come fragole, more di rovo, ciriegge, uvaspina devono raccorsi nella loro perfetta maturità, il che si conosce dalla loro dolcezza, dall' esser sugosi, e di bel color vermiglio, le albicocche è bene di raccoglierle quando facilmente si staccano dal loro gambo, ed hanno la polpa gialleggiante da una parte, e di bel colore dall' altra;

le

le prune si devono raccorre con molta destrezza pigliandole solo per il gambo, perchè toccandole colle dita se le toglie il fiore, che fa il loro ornamento, e le rende grate all' occhio, si conosce se sono mature all' odorato, ed al tatto leggiermente se cedono alla pressione delle dita, ed allo staccarsi facilmente dal gambo; li fichi devono raccorsi colla stessa attenzione delle prune per non sfiorirgli, e si mettono distesi in canestri involti in foglie di vite, e si giudicha che siano maturi col solo vederli sull' albero guardando se cominciano ad increspansi, e squarciarsi, od allorchè secondo la loro specie sono di colore violetto fiorito, oppure di color gialleggiante, e pastosi al tatto, e si spiccano facilmente dall' albero, e non soffrono d' esser conservati più d' un giorno, o due dopo il punto di sua maturità in cui furono raccolti: li persici svelti che sono dall' albero non si maturano più, o si devono raccorre quando dalla parte del gambo cedono alquanto alla pressione delle dita, e che da una parte sono del tutto gialdi senza veruna mescolanza di verde, e di un bel colore dall' altra parte, la pelle dolce al tatto, e che facilmente si stacchino dal gambo quando

ſi raccolgono, e ſi poſſono conſervare due o tre giorni in ſito freſco ſopra foglie di vite, il che loro procurerà un certo freſco, che aumenterà la loro bontà, le pera d' autunno ſi raccolgono ordinariamente in Settembre per metterle poi nel ſerbatojo ſopra tavole ben proprie; caduna ſpecie deve metterſi ſeparata dall' altre, e le pera devono collocarſi col gambo in sù finchè ſiano debitamente mature, il che ſi conoſce premendole alquanto col dito vicino al gambo, e toccar ſe la loro polpa cede alla preſſione del dito, il che facendo ſono al punto della loro maturità.

Queſte pera d' autunno ſi maturano in breve tempo, ed è neceſſario di ſoventi viſitargli, acciocchè venendo alcuno a marcire non cagioni corruzione alle altre, e ciò ſi dee oſſervare per tutti li frutti, che ſi mettono nel ſerbatojo; le pera d' inverno ſi laſciano ſull' albero ſino al fine d' Ottobre, e ſi deono raccogliere in giorno bello, il che pure ſi fa d' ogn' altro frutto, e ſi mettono nel ſerbatojo in maniera, che non ſieno attaccate dal freddo, ſopra tavole poſte in declivio, che abbiano alquanto di ſponda ſpecialmente quelle, che ſonoſi da per ſe ſteſſe ſpiccate, e cadute dall'

 albe-

albero, perchè quelle si maturano più presto delle altre: li frutti piu pronti a maturarsi, devono porsi in luogo più alla mano che li altri; le pera buon cristiani si conservano ordinariamente involti in carta, e li pomi si devono trattare, come si trattano le pera; quanto all' uva buona per mangiare si giudica facilmente della di lei maturità alla sola visita; ma quella, che si vuol conservare non deve essere totalmente matura, anzi se si vuol conservare lungo tempo, deve raccorsi in tempo ben secco, e sospendersi con filo al sofitto, e bisogna visitarla soventi per torli quei acini, che cominciano a guastarsi. Si conserva però in altra maniera più sicura che la precedente; si distendono li grappi sopra tavole gli uni quasi vicini agli altri, poi si coprono con fogli di carta collati insieme, o con serviette aggiustate in guisa, che l' aria non si possi insinuare fra l' uva.

Non basta il visitar soventi li frutti, acciò gli uni non facciano corromper gli altri, ma bisogna anche impedire, che il gelo non penetri nel serbatojo, perchè il gelo mette li frutti del tutto alla malora, e per evitar un tal inconveniente, si deve tenere il serbatojo

ben

ben chiuſo in maniera, che non poſſa in verun modo introdurviſi il vento, e nel tempo di eceſſivo freddo ſi mette nel ſerbatojo alquanto di fuoco in un bacino di ferro.

Oſſervazione ſopra lo ſpino.

Queſt' è un piccol frutto lungo, e cilindrico, che creſce ſopra un arboſcello, che trovaſi ne' ceſpugli delle ſiepi, e ne' ſiti incolti, egli ſerve a far confetti, ed in medicina ſe ne fa uſo nelle tiſanne rinfreſcative: deve ſcieglierſi ben maturo, di bel colore roſſo, e d' un certo ſapor acre, che rallegra; queſto frutto eccita l' appetito, fortifica il cuore, mitiga il vomito, rinfreſca, leva la ſete, ed è proprio per il fluſſo di ſangue, e ſi crede contrario a quelli, che hanno debole il petto, e ſoffrono dolori di ſtomaco.

Spino confettato al liquido.

Scieglicte ſpino ben roſſo e maturo due libbre, poi fate cuocere *a la grande plume* due libbre, e mezza di zucchero, indi mettetevi dentro lo ſpino, e fategli dar circa quindici bolli a fuoco ga-

gagliardo, poi levatelo dal fuoco, e lasciatelo riposare un ora; indi rimettetelo al fuoco, e fatelo cuocere finchè il siroppo sia ben consistente, allora levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo versatelo ne' vasi.

Spino confettato al secco.

Pigliate spino ben grosso, rosso, e maturo, lasciatelo in grappi, e ad ogni due libbre di spino fate cuocere *a la grande plume* due libbre, e mezza di zucchero, poi mettetegli dentro lo spino, e fategli dar dieci, o dodici bolli a fuoco gagliardo, indi levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo mettetelo nella stuffa, e lasciatelo fino al giorno seguente, indi mettetelo in uno staccio a sgocciolare, poi mettetelo sopra fogli di rame, spargete sopra li grappi zucchero fino passato al sedaccio fino, indi fateli seccare nella stuffa.

Marmelata di spino.

Mettete in un bacino due libbre di spino sgranato con due bicchieri d'acqua, e fatelo bollire per farlo crepare; poi passatelo alla stamigna premendo forte-

mente

mente con una ſpatola, indi ciò, che ſarà paſſato, mettetelo al fuoco in un bacino, e fatelo diſſeccare finchè la paſta ſia ben dènſa ſempre rivoltandola, acciò non s' attacchi; fate cuocere *a la grande plume* tre libbre di zucchero, indi mettetegli dentro la paſta, ed incorporatela bene col zucchero, quando ſarà ben meſcolata rimettetela al fuoco, e rivoltatela ſempre ſinchè ſia per bollire, allora lèvatela dal fuoco, e quando ſarà a mezzo fredda mettetela ne' vaſi.

Confetti di ſpino.

Pigliate ſpino quanto vi piace, ſgranatelo, poi fatelo ſeccare nella ſtuffa, e dopo eſſere ſtato almeno dieci giorni nella ſtuffa, e che ſarà ben ſecco mettetelo in ſcatole in ſito ben ſecco, e ſi conſerverà lungo tempo: quando poi vorrete ſervirvene per far confetti mettetelo in un bacino da provviſione con zucchero cotto *al liſſé*, in cui avrete meſſo alquanto di gomma arabica ſciolta in acqua; rivoltate ſempre il bacino ſopra il fuoco finchè il zucchero gommato ſi ſia attaccato a' grani dello ſpino, e quando lo ſpino ſarà ben ſecco, metteteci di nuovo altro zucchero ſopra per

dargli una ſeconda mano rivoltando ſempre il bacino per le maniche, e quando la ſeconda mano ſarà ſecca, e finita come la prima vi darete ancora altre cinque o ſei mani nella ſteſſa maniera con zucchero cotto *al liſſé*, che non ſia più gommato come le due prime volte; quando giudicherete, che il confetto ſia abbaſtanza carico di zucchero lo farete rotolare gagliardamente tutto all' intorno del bacino per renderlo liſcio, poi lo metterete nella ſtuffa acciò finiſca di ſeccarſi, e quando ſarà ſecco a dovere lo riporrete in ſcatole guernite di carta, e lo conſervarete in ſito ſecco, e ſe volete prepararne molto in una volta lo travaglierete in un bacino grande come coſtumano li confettieri, perchè un bacino da provviſione non ſerve a travagliarne più d' una libbra per volta.

Ratafiat *di anice*.

Fate bollire un boccale d' acqua, poi levatela dal fuoco metteteli dentro tre oncie d' anici di Spagna, qual ſi crede eſſer il migliore; quando l' acqua ſarà fredda mettetela in un' amola con gli anici aſſieme, e due pinte d' acquavite, e una libbra e mezza di zucchero chia-

rifi-

rificato, turate l' amola con un turacciolo di fughero, e pergamena bagnata, e lasciate il tutto infusione per quindici giorni, indi passate il *ratafiat* al filtro di panno, e conservatelo in fiaschi ben turati.

Anici confetti.

Scegliete anici i più grossi, e più dolci che trovar possiate, metteteli nella stuffa per qualche giorno a seccare, poi mettetegli in uno staccio raro, e crivellateli facendogli in esso rotolare finchè li grani restino ben netti senza veruna immondezza; mettete gli anici in un bacino da provvisione con zucchero cotto *al lissé*, in cui avrete messo un poco di gomma arabica sciolta, e rivoltate il bacino sopra un piccolo fuoco finchè il zucchero si sia attaccato agli anici, e che la confettura sia ben secca; indi datele ancor una mano, o due di zucchero senza gomma finchè vi pajano abbastanza carichi di zucchero, e se volete farne molta la travaglierete in un bacino più grande, come vien detto de' confetti di tutte specie.

Spirito d' anici distillato.

Per far due pinte di spirito d' anici, mettete in un vaso ben proprio, e coperto quattro pinte d' acquavite, con tre oncie d' anici de' migliori, poi mettete il vaso sopra le ceneri calde per conservar tiepida ogni cosa, oppure nella stuffa per otto giorni; quando gli anici sono bene infusi, mettete tutto al lambicco, e distillatelo, indi mettetelo in fiaschi per servirvene in ciò, che meglio stimerete, come dell' acquavite d' anici senza zucchero, e del *ratafiat* d' anice.

Osservazione

Sopra l' aceto, ed agresto, e modo di far l' aceto rosato, ed altri.

Vi sono due sorta d' aceto, cioè il rosso, ed il bianco; quest' ultimo è il più stimato, principalmente quello, che è distillato. Si può dare all' aceto diversi sapori, come di gelsomino, di fiori di arancio, di cedro, di serpentaria, di garofani, e di rose ec.

Per far l' aceto rosato pigliate fiaschi di vetro, ed empitene circa li tre quarti di foglie di rose comuni, turate bene

li

li fiaſchi, ed eſponetegli al ſole dalla parte di mezzodì vicino ad un muro per tre o quattro giorni, finchè vediate, che le foglie di roſe ſieno ben appaſſite, e di tempo in tempo andrete rivoltando li fiaſchi, ed agitando le foglie, acciò tutte egualmente ſi appaſſiſcano, dopo di che empite li fiaſchi di buon aceto bianco, aggiungendogli un poco di canella, e di garofani, un bacello d' aglio, e due cipolline, poi turate bene li fiaſchi, indi laſciategli eſpoſti al ſole per un meſe o due; poi tirate l' aceto al chiaro paſſandolo per una tela, poſcia lo rimetterete ne' fiaſchi ben turati, e queſt' aceto può conſervarſi due o tre anni, e volendo far aceto con altri fiori lo farete nella ſteſſa maniera di queſto, e l' aceto deve ſcieglierſi molto acido, e di ſapore pungente, e grato. E ſe l' aceto ſi uſa con moderatezza, egli ajuta la digeſtione, eccita l' appetito, pacifica gli ardori della bile, e rinfreſca; le perſone però, che ſono magre, e che hanno il petto debole, e che reſpirano con difficoltà, devono uſarne moderatiſſimamente: dell' agreſto ſe ne fa lo ſteſſo uſo dell' aceto, ed ha le ſteſſe proprietà. Ne' paeſi, in cui ſcarſeggia il vino, ſi fanno de' liquori acidi ſimili all' aceto colla

birra, col ſidro di pomi, di pera, e col' idromele, ma non ſono così buoni come l' aceto fatto con vino; l' agreſto in acini è impiegato per far differenti confetti.

Clarequets *d' agreſto*.

Stemprate in un bicchiere d' acqua quattro cucchiaj di marmelata di pomi, indi paſſatela alla ſtamigna, e ne avrete un bicchiere di liquore, a cui dovete unire un bicchiere di ſugo d' agreſto quaſi maturo, poi peſtarlo, e paſſarlo alla ſtamigna, indi farete chiarificare, e ridurre *al caffè* due libbre di zucchero, e poi tolto dal fuoco gli metterete dentro il ſugo d' agreſto, e pomi, e con una ſpatola lo andrete rivoltando finchè ſia ben meſcolato col zucchero, poi lo rimetterete al fuoco, e lo farete ſcaldare, avvertendo, che non bolla, indi verſarete la gelatina ne' modelli da *clarequets*, quali metterete nella ſtuffa.

Agreſto all' oreilles.

Si piglia agreſto, che non ſia del tutto maturo, ma bensì groſſo, ſi apre da un lato per levargli li granelli, poi ſi mette nell' acqua bollente; e toſto che l' agre-

ſto è pallido ſi toglie dal fuoco, e ſi rinfreſca alquanto, indi ſi laſcia nella ſua acqua, acciochè ſi rinverdiſca, e ſe ſtando nella ſua acqua non ſi rinverdiſce, non occorre far altro che metterlo nell' acqua freſca, che il zucchero lo rinverdirà; poi ſi fa chiarificare tante libbre di zucchero quante libbre vi ſono d' agreſto, e quando il zucchero è chiarificato ſe ne mette a parte una terza parte, ed alle altre due parti ſe gli mette l' agreſto ben ſgocciolato, e ſenza metterlo al fuoco ſi laſcia così fin al giorno ſeguente, poi ſi verſa dolcemente l' agreſto in una meſtola per ſgocciolarlo, intanto ſi fanno dar tre bolli coperti al zucchero aggiungendogli prima quella terza parte che ſi era ſeparata, indi tolto dal fuoco il zucchero ſe gli mette dentro l' agreſto, e vi ſi laſcia fino al giorno ſeguente ſenza metterlo al fuoco, poi ſi ſgocciola ancor la terza volta ſulla meſtola, e di nuovo ſi danno tre o quattro bolli al ſiroppo, indi ſe li mette dentro l' agreſto, e ſi fa cuocere ſinchè il zucchero ſia ridotto *al liſſé*, lo ſchiumarete bene, poſcia lo verſerete col ſiroppo in un catino, in cui lo conſervarete a voſtro piacimento, e quando vorrete ſervirvene pigliate gli

acini dividetegli in due, indi applicate due parti insieme, e sopra esse applicatene altre due, cioè una per parte, e mettetegli intanto in un setaccio per fargli sgocciolare, ed indi seccare nella stuffa.

Composta d' agresto.

Pigliate una libbra d' agresto quasi maturo, levategli li granelli, poi mettetelo in acqua, che sia tosto per bollire, e quando l' agresto comincia ad impallidire levatelo subito dal fuoco, rinfrescatelo, e lasciatelo nella stess' acqua a rinverdire finchè sia freddo, mettete in un bacino mezza libbra di zucchero con mezzo bicchiere d' acqua; quando il zucchero sarà fuso mettetegli dentro l' agresto, e fategli dar qualche bollo, e schiumatelo, indi levatelo dal fuoco, e con pezzi di carta levategli quel poco di schiuma, che potrebbe ancor esservi, poi mettetelo in un vaso da composta; e se il siroppo fosse troppo chiaro fatelo ridurre a dovere prima di versarlo sopra l' agresto.

Composta d'agresto fuori di stagione.

Pigliate agresto già stato confettato al liquido, e per trarlo più facilmente dal

siroppo

ſiroppo mettete il vaſo, in cui egli ſi trova, nell' acqua calda per far liquefare il ſiroppo, poi pigliate la quantità d' agreſto, che ſtimate per far la compoſta, mettetelo in un bacino con ſiroppo, un poco d' acqua, ed un pochettino di zucchero, mettete il bacino al fuoco, e quando l' agreſto ſarà per bollire levatelo, e mettetelo in un vaſo da compoſta, indi fate dar due o tre bolli al ſiroppo, ed avvertite di levargli con pezzi di carta quel poco di ſchiuma, che potrebbe eſſervi, prima di verſarlo ſopra l' agreſto.

Conſerva d' agreſto.

Pigliate quanto vi piace d' agreſto mettetelo in un bacino al fuoco per farlo crepare, poi levatelo dal fuoco, ſchiacciatelo bene, e fatelo paſſare alla ſtamigna il più che potete premendolo bene con una ſpatola; rimettete nel bacino tutto ciò, che ſarà paſſato, e fatelo diſſeccare al fuoco ſempre rivoltandolo finchè la paſta ſia ben condenſata; fate cuocere per ogni tre oncie di paſta una libbra di zucchero *a la grande plume*, poi levatelo dal fuoco; e dopo averlo rivoltato alquanto mettetegli dentro la

paſta,

pasta, e con una mestola unitela bene col zucchero sempre rivoltandola finchè il zucchero cominci a biancheggiare attorno al bacino, allora mettete la conserva in modelli di carta, e quando sarà fredda la taglierete in tavolette per vostro uso.

Marmelata d' agresto.

Sgranate sei libbre d' agresto presso che maturo, e mettetelo al fuoco in acqua che sia per bollire, e quando l' agresto sarà asceso sopra l' acqua, e che comincierà ad impallidire rinfrescatelo un poco, levatelo dal fuoco, e lasciatelo nella stess' acqua per lasciarlo rinverdire, e se non rinverdisce abbastanza, rimettetelo nella stess' acqua a scaldare finchè sia a dovere, poi sgocciolatelo, e passatelo alla stamigna premendolo bene con una spatola per trarne il sugo il più che si può, mettete detto sugo in un bacino al fuoco, e fatelo disseccare finchè sia ben condensato, poi mettetelo in un piatto, indi fate cuocere *al cassé* zucchero a peso eguale del sugo, indi tolto dal fuoco il zucchero mettetegli dentro detto sugo; e con una spatola andatela rivoltando finchè sia

ben incorporata col zucchero, poi rimettete la marmelata al fuoco, e proseguite a rivoltarla finchè sia per bollire, allora poi mettetela ne' vasi, e lasciatela scoperta finchè sia del tutto fredda.

Marmelata d' agresto in altra maniera.

Dopo aver passato il sugo alla stamigna, come si è insegnato quì avanti, mettetela in un bacino con egual peso di zucchero in polvere, e fatela bollire a gran fuoco finchè sia cotta a dovere, cioè finchè bagnandovi dentro il dito indice, poscia appoggiandolo contro il pollice restino come collate assieme le dita, allora levatela dal fuoco, e mettetela ne' vasi.

Siroppo d' agresto.

Pestate in un mortajo quattro libbre d' agresto grosso, e molto verde avendolo prima sgranato, poi passatelo alla stamigna, e premetelo bene per trarne tutto il sugo, indi passate detto sugo più volte al filtro finchè sia ben chiaro: per un boccale di detto sugo farete cuocere

cere

cere *a la grande plume* quattro libbre di zucchero castonada, indi mettetevi dentro l' agresto, e fatelo cuocere a gran fuoco finchè sia ridotto in siroppo ben condensato, poi quando sarà a mezzo freddo versatelo nei fiaschi, e quando sarà del tutto freddo turateli bene.

Agresto pelato, e confettato.

Pelate con proprietà agresto grosso, e quasi maturo, levategli li granelli con un fuscello ben acuto; mettete in un bacino altrettanto zucchero fino quant' è il peso dell' agresto con mezzo bicchiere d' acqua solamente, o quanto appena basti per far fondere il zucchero; quando il zucchero sarà fuso mettetegli dentro l' agresto; indi mettetelo al fuoco, e fategli dar qualche bollo avvertendo di schiumarlo bene, poi levatelo dal fuoco, e quando sarà a mezzo freddo mettetelo ne' vasi.

Agresto confettato al secco.

Pigliate agresto grosso, e quasi maturo, staccatelo dal grappo, e lasciate a cadun acino un poco di gambo; e colla punta d' un piccolo coltello apritelo da

una

una parte per levargli li granelli, poi confettatelo come si confetta l' agresto al *oreilles*, dandogli però nel finirlo un siroppo più condensato, e lasciatelo nel siroppo sino al giorno seguente, indi fatelo sgocciolare sopra fogli di rame, poi spargetegli sopra per tutto zucchero passato al setaccio fino, con un vaso da zucchero impolverate, indi fatelo seccare nella stuffa, quando la parte superiore sarà secca rivoltate l' agresto dalla parte opposta, e spargetegli sopra altro zucchero, e di nuovo fate seccare l' agresto, indi mettetelo in scatole guarnite di carta, e conservatelo in sito secco.

Pasta d' agresto, e mela.

Mettete in un bacino tre libbre di agresto quasi maturo, con sei mela pelate, e tagliate in pezzi con mezzo bicchiere d' acqua; e fate cuocere ogni cosa insieme finchè sia ridotta tutta in pasta, poi passate la detta pasta alla stamigna, e premetela bene con una spatola per trarne il più che si può, indi mettete detto sugo in un bacino al fuoco per farlo disseccare, e ridurre in pasta ben densa rivoltandola sempre con una spatola, indi mettetela in un piatto;

poſcia fate cuocere *a la grande plume* altrettanto zucchero, quanto è il peſo di detta paſta, quale metterete nel zucchero, e ſempre rivoltandola con una ſpatola la incorporarete bene con eſſa, poi la metterete al fuoco ſolamente per farla ſcaldare; e quando ſarà per bollire mettetela ne' modelli, e ſpargetele ſopra un poco di zucchero fino, indi fatela ſeccare nella ſtuffa, quando la parte ſuperiore ſarà del tutto ſecca levatela da' modelli, e le ſpargerete ſopra zucchero dall' altra parte, e finite di farla ſeccare, poi conſervatela in ſcatole guarnite di carta in ſito ſecco.

Paſta d' agreſto.

Pigliate agreſto ben maturo la quantità che ſtimate, ſgranatelo, poi mettetelo in un bacino, e ſchiacciatelo con una ſpatola per farlo crepare ſul fuoco, indi mettetelo in una ſtamigna, e fate paſſare tutto ciò, che potete ſalvo li granelli, e la pelle; indi fate diſſeccare al fuoco tutto ciò, che è paſſato finchè ſia ridotto in paſta denſa, indi mettetela in un piatto; fate cuocere *a la grande plume* tanto zucchero, quanto è il peſo della paſta, poi mettete la paſta nel

zucche-

zucchero, e con una ſpatola meſcolatela bene con eſſo ſinchè ſia ben incorporata, indi rimettete la paſta al fuoco, e proſeguite, a rivoltarla ſinchè ſia per bollire; poi finitela nella maniera, con cui avete finita la precedente, facendola ſeccare nella ſtuffa.

Oſſervazione ſopra li cotogni.

Queſto è un frutto, di cui ſi fa poco uſo fra gli alimenti, ſalvo che ſia impiegato col zucchero; il di lui odore gradevole bensì, ma troppo forte, li cotogni verdi hanno un ſapore così acre, ed aſtringente, che non è poſſibile guſtarne, ciò non oſtante quelli che ſono maturi ſono aſſai dolci, ma ſempre conſervano un certo ſapore auſtero, che non ſe li può levare, ſalvo mediante la cottura. Ve ne ha di tre ſorta, cioè due di coltivati, ed una di ſelvatici, e queſt' ultimi, che ſono li più piccoli, e che creſcono ſopra li cotogni ſelvatici ne' luoghi ſaſſoſſi ſono poco impiegati, li coltivati tanto groſſi, quanto piccoli ſervono a far confetti, ſiroppi, ed altre coſe, ma ſi devono preferire li piccoli, perchè ſono più odoriferi, e di un bel colore giallo quando ſono

ma-

maturi, li grossi sono più pallidi, meno odoriferi, e di polpa più molle, questo frutto è una spezie di pera cotogna, è cotonosa di sopra, carnuta, e bianca di dentro, d' un odor grato. Contiene cinque conserve, che rinchiudono degli acini, o semi bislunghi fatti in punta più da una estremità, che dall' altra, rossicci, assai viscosi, o mucilaginosi.

Clarequets *di cotogni*.

Pigliate cotogni li più sani, che trovar possiate, pelateli bene, e tagliateli in fette rotonde, poi fateli imbianchire con un poco d' acqua, finchè siano ridotti in pasta, ed allora metteteli nella stamigna, premendoli bene per estraerne il sugo, indi passate detto sugo in una tovaglia bagnata, poi mettetelo sopra le ceneri calde, poscia pesate altrettanto zucchero chiarificato come avete di pasta, e fatelo cuocere finchè sia ridotto *al cassé*, indi mettetegli dentro il sugo de' cotogni che deve esser caldo, e fategli dar due, o tre bolli, indi schiumatelo bene, ed osservate se la gelatina è fatta, perchè questa si rapprende così facilmente come quella d'uvaspina, e si co-

conoſce dal cader in fiocchi dalla meſtola, ed allora verſatela ne' modelli da *clarequets*, poi mettetela nella ſtuffa per farla rapprendere. Se volete far della gelatina roſſa verſatene ſolamente la metà ne' modelli, e l' altra metà rimettetela ſulle ceneri calde, indi metteteli dentro tanta cocciniglia quanto può capire in un cucchiajo da caffè, od in un cucchiajo da tavola ſecondo la quantità, che ne avete.

Cotogni confettati al liquido.

Pigliate cotogni gialdi, e maturi, fateli bollire in acqua ſinchè cedano alla preſſione delle dita, indi mettetegli in acqua freſca, tagliategli in quattro parti, pelateli con proprietà, levateli il ſeme, e rimetteteli nell' acqua freſca, poi fate cuocere *al grand liſſé* altrettante libbre di zucchero quante ſono quelle de' cotogni, quali poi mettete nel detto zucchero, e fateli bollire inſieme a piccol fuoco, e di tempo in tempo levateli dal fuoco, e ſchiumateli, e quando vi parrà che ſiano cotti a dovere levateli deſtramente dal zucchero, e riponetegli in un catino, indi di nuovo fate cuocere il zucchero ſinchè ſia ridotto *al*

grand

grand perlé, allora rimettetegli dentro li cotogni ſolamente per fargli ſcaldare, indi toltili dal fuoco quando ſaranno mezzo freddi metteteli ne' vaſi, e laſciateli ſcoperti ſinchè ſiano del tutto freddi.

Cotogni confettati alla Cardinale.

Preparate cotogni nella maniera ultimamente inſegnata, poi quando ſaranno nel zucchero metteteli dentro quanto baſti di colore roſſo preparato con cocciniglia, e metteteglienе ſinchè ſiano di bel color roſſo, e quando li cotogni ſaranno cotti a dovere levateli dal zucchero, e metteteli in un catino, indi rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo ridurre *al grand perlé*, poi rimettete li cotogni nel zucchero ſolamente per farli ſcaldare, poſcia quando ſaranno mezzo freddi metteteli ne' vaſi.

Compoſta di cotogni alla borgheſe.

Mettete in acqua bollente tre o quattro cotogni, ſecondo la loro groſſezza, e fateli bollire ſinchè cedano alla preſſione delle dita; poi metteteli in acqua freſca, e dividetegli in quattro parti, pelateli, e levateli il ſeme, poſcia mette-

teli

teli in un bacino con un poco di zucchero chiarificato, e fateli dar qualche bollo, e quando saranno abbastanza cotti metteteli ne' vasi da composta col siroppo, e serviteli caldi.

Composta di cotogni in gelatina.

Pigliate quattro cotogni divideteli in quattro parti, pelateli propriamente, e levateli il seme, indi mettetegli in un bacino con un quartino d' acqua, e mezza libbra di zucchero; coprite il bacino, e mettetelo sopra un piccol fuoco, e fate cuocer li cotogni quanto basti, poi levateli dal fuoco, e schiumateli bene; indi aggiustate li cotogni in un vaso da composta uno contro l' altro, intanto rimettete il zucchero al fuoco, e fatelo ridurre come una gelatina chiara e vermiglia, poi mettete detta gelatina in un piatto, e lasciatela finchè sia ben raffreddata, e ben rappresa, indi mettete il piatto sopra cenere calda solamente, acciocchè la gelatina se ne distacchi per sdrucciolarla subito sopra li cotogni. Questa gelatina deve essere naturalmente vermiglia, perchè li cotogni non sono stati imbiancati, e perchè cuocendo sono stati coperti.

Composta di cotogni cotti nella cenere.

Involgete in più pezzi di carta bagnata tanti cotogni quanti vi abbisognano per far la composta, poi metteteli nella cenere calda per farli cuocere a piccol fuoco, quando cederanno alla pressione delle dita allora li levarete dalla carta, in cui sono, li dividerete in quattro, li pelarete con proprietà, e li levarete il seme, indi li metterete in un bacino con mezzo bicchiere d' acqua, e mezza libbra di zucchero, e finirete di farli cuocere, avendo cura d' andarli levando la schiuma che potrebbe esservi con pezzetti di carta; mettetegli indi nel vaso da composta; e se il siroppo non ha sufficiente consistenza gli farete dar ancor qualche bollo per ridurlo a dovere; poscia lo versarete sopra li cotogni, e la servirete così calda.

Marmelata di cotogni.

Fate cuocere cotogni intieri in acqua finchè cedano alla pressione delle dita, poi mettetegli in acqua fresca, indi sgocciolateli, divideteli in quattro parti, pe-

pelategli, e levategli il ſeme, poi paſſate tutta la loro polpa alla ſtamigna, e mettetela in un bacino per farla diſſeccare al fuoco, ſempre rivoltandola finchè ſia ben condenſata, e per caduna libbra di cotogni diſſeccati fate cuocere *a la grande plume* quindici oncie di zucchero, poi verſategli dentro la paſta de' cotogni, e meſcolatela bene col zucchero rivoltandola bene con una ſpatola finchè ſia ben incorporata aſſieme, indi rimettetela al fuoco ſolamente per farla fremere proſeguendo a rivoltarla, e quando ſarà mezzo fredda la metterete ne' vaſi. Se poi voleſte che la marmelata foſſe roſſa prima di far diſſeccare li cotogni biſogna mettergli acqua di cocciniglia quella quantità, che vi parerà ſufficiente, e perchè ſarà più liquida converrà poi farla diſſeccare più lungo tempo, e giunta alla debita conſiſtenza la finirete come la precedente.

Marmelata di cotogni in altra maniera.

Pigliate cotogni, e fategli imbianchire come per far la marmelata precedente, colla ſola differenza, che deve il zucchero eſſere di peſo eguale alla paſta

de' cotogni disseccati, fate modelli di carta larghi quanto una foglia di rame, con ciò che la sponda non sia alta più della larghezza d' un dito piccolo, ungete il fondo de' modelli con olio d' oliva, poi quando la marmelata sarà fatta la versarete ne' modelli fino alle tre delle quattro parti dell' altezza della loro sponda, e procurarete di stenderla ben egualmente, poi metterete li modelli sopra foglie di rame, e li collocherete nella stuffa per far seccare la marmelata, e col tatto conoscerete quando sarà secca a dovere, per trarla poi da' modelli si devono quelli rovesciare sopra foglie di rame, poi bel bello se li levano, indi collo impolveratojo si sparge sopra zucchero fino, e si lascia seccare finchè da per se stessa si sostenga; poscia si taglia in tavolette, e si serve sopra li frutti, se ne taglia in altre forme per aggiustarle a guisa di piramide, ed anche si condisce, ma deve farsi seccare di più che quando si mette in tavolette, e si conserva in iscàtole con carta bianca in sito secco senza metterle nella stuffa.

Siroppo di cotogni.

Pigliate cotogni ben maturi, pelategli, e mondateli, poi pestate la loro

polpa

polpa in un mortajo, indi premetela bene con una tela bianca per trarne il ſugo il più che ſi può, laſciate riposare il detto ſugo per prenderne ſolamente il chiaro, e per ogni boccale di detto ſugo fate cuocere *a la grande plume* due libbre di zucchero detto *caſtonada*, indi mettetegli dentro il ſugo de' cotogni per farli dar qualche bollo colla *caſtonada* finchè ſia ridotto in ſiroppo forte, oppure al *grand perlé*, poi quando ſarà mezzo freddo mettetelo in fiaſchi, ed avvertite di non turarli finchè il ſiroppo ſia del tutto freddo.

Ratafiat di cotogni.

Pigliate cotogni ben ſani, gratuggiateli, poi laſciateli per un giorno in un catino infuſione, indi premeteli fortemente in una ſtamigna per trarne tutto il ſugo, qual miſurarete per unirlo con egual quantità d' acquavite, dopo aver fatto dar al detto ſugo tre o quattro bolli col zucchero per farlo fondere, che deve eſſere in proporzione di tre oncie per pinta di tutto il liquore, meſcolarete bene ogni coſa aſſieme, indi metterete tutto il liquore in un' amola, e ſuppoſto, che l' amola foſſe capace

di contener dodici pinte, metteteli dentro la ſcorza d' un groſſo cedro, o di due cedri piccoli, ed un piccol baſtone di canella; queſto ratafiat non è melato, ed è eccellente, e non occorre paſſarlo, ſi mette così ne' fiaſchi, e ſi oſſerva quando avrà fatto qualche depoſito, allora ſi verſa in altri fiaſchi.

Paſta di cotogni al naturale.

Pigliate cotogni ben maturi fateli cuocere intieri in acqua ſinchè cedano molto alla preſſione delle dita, indi ſgocciolateli, poi paſſateli alla ſtamigna premendoli fortemente con una meſtola per trarne il più che ſi può di paſta, poſcia mettete detta paſta in un bacino ſopra il fuoco, e fatela diſſeccare, ſempre rivoltandola ſinchè ſi ſtacchi dal bacino, allora levatela dal fuoco, e fate cuocere *a la petite plume* una libbra di zucchero per ogni nove oncie di detta paſta, qual la metterete dentro, ed incorporarete col zucchero ſinchè ſia ben meſcolato, indi rimettete il bacino al fuoco per farla ſcaldare ſinchè ſia per bollire ſempre rivoltandola, allora poi verſatela ne' modelli da paſta, e fatela ſeccare nella ſtuffa.

Pasta di cotogni in rosso.

Fate cuocer in un forno cotogni ben grossi ed intieri, poi pelategli, e passategli alla stamigna premendoli fortemente con una mestola; poscia mettetegli in un bacino per farli disseccare a mezzo sopra un piccol fuoco, poi copritegli, e collocate il bacino sopra cenere calda per fargli arrossire, indi aggiungeteli della cocciniglia preparata per renderli rossi, poi stemprate bene detta pasta, e rimettetela sopra il fuoco per finirla di disseccare sinchè si stacchi dal bacino, fate cuocere *a la petite plume* tanto zucchero quanto è il peso della pasta, qual mescolarete col zucchero finchè l' una, e l' altro siano ben incorporati, indi rimettete ogni cosa al fuoco per farla scaldare finchè sia per bollire, sempre rivoltandola con la mestola, poi mettetela ne' modelli che poi farete seccare nella stuffa.

Osservazione sopra la regolizia.

La regolizia è una pianta, che ha li rami alti due cubiti, a cui sono attaccate le foglie a due a due spesse, grasse, e gommose al tatto, fa il fiore simile

al giacinto; la di lei radice, che è tanto nota per l' uſo, che ſe ne fa per bevande, ſi adopra da' confettieri per farne paſtiglie, e paſte per il raffreddamento, e li dolori di ſtomaco.

Paſtiglie di regolizia per il raffreddore.

Pigliate tre oncie di regolizia verde, raſchiatela, sbricciolatela, e mettetela con un poco d' acqua in una caffettiera, e fatela bollire ſinchè ſiaſi ſpogliata di tutto il ſuo ſugo, e che vi rimanga poc' acqua, paſſate la dett' acqua alla ſtamigna, e premete bene la regolizia; indi in queſt' acqua iſteſſa fate diſciorre un' oncia di gomma dragante, quando ſia fuſa paſſate l' acqua in una tovaglia premendola bene, e mettetela in un mortajo con zucchero fino, peſtate tutto inſieme, ed andate aggiungendo zucchero ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, poi di detta paſta fatene paſtiglie della groſſezza e figura, che più vi piace, e fatele ſeccare nella ſtuffa.

Paſta di regolizia per il raffreddore.

Pigliate mezza libbra di regolizia verde, raſchiatela, sbricciolatela in minutiſſimi

tissimi pezzi, e mettetela in una caffettiera con acqua, e due mela *di reinette*, ed un pugno d' orzo, e fate bollire tutto insieme finchè l' orzo sia cotto, e che non vi rimanga che circa un bicchiere d' acqua, passate il tutto alla stamigna premendo molto bene, poi in detto sugo fate fondere un' oncia di gomma dragante; quando sarà fusa mettetevi dentro mezza libbra di zucchero chiarificato, e mettete il tutto sopra un fuoco moderato per far disseccare la pasta sempre rivoltandola con una spatola finchè più non si attacchi alle dita, allora versatela sopra foglie di rame leggiermente unte con olio, indi tagliatela in pezzi lunghi quanto un dito, e larghi la metà del dito, e fatela seccare nella stuffa.

Osservazione sopra li pomi granati.

Il pomo granato è un frutto assai noto, e vien ricercato più per il piacere, che per il vantaggio, che possa ricavarsene, e ve ne ha di tre sorta, la prima è dolce, la seconda agra, e la terza è vinosa, e tiene sapore mezzano tra il dolce, e l' agro, devono li pomi granati scegliersi grossi, ben maturi,

e ben pieni di granelli, quelli che sono dolci rinfrescano, ed addolciscono le agrezze del petto, gli agri eccitano l'appetito, fortificano il cuore, e sono impiegati in medicina.

Conserva di pomi granati.

Mondate uno ad uno li granelli d'un pomo granato grosso, vermiglio, e ben maturo, mettete tutti li granelli in una tela bianca, e premeteli bene per trarne il sugo il più che sia possibile; fate bollire detto sugo fino alla consumazione della metà; abbiate in pronto una libbra di zucchero cotto *alla grande plume*, e quando sarà mezzo freddo mettetegli dentro il detto sugo, e dopo averlo mescolato bene con la spatola versate la conserva in un modello di carta; poi quando sarà fredda tagliatela a tavolette, e conservatela per il vostro uso.

Siroppo di pomi granati.

Pigliate sufficiente quantità di pomi granati grossi, ed agri, levateli tutti li granelli, e pestateli, poi mettetegli in un bacino, e fateli dar qualche bollo,

passa-

paſſategli indi in una ſtamigna, e torcetela bene, poi fate bollire detto ſugo fino alla conſumazione della metà, poſcia ad ogni bicchiere di detto ſugo ridotto, fate cuocere una libbra di zucchero al *grand perlé*, poi mettetegli dentro il ſugo di detti pomi, e fatelo bollire col zucchero, indi dopo tre o quattro bolli levatelo dal fuoco, e quando ſarà freddo mettetelo in fiaſchi.

Uva in camiccia.

Pigliate uva di quella, che più vi piace purchè ſia matura, riducetela in piccoli grappi, e bagnatela in ſchiuma d' uova, poi colle mani la maneggiarete alquanto, acciò non rimanga troppo carica di ſchiuma d' uovo, poi immediatamente mettetela in zucchero fino un poco caldo, quando ſarà da per tutto inzuccherata, e ſecca l' aggiuſtarete a voſtro piacere.

Moſtarda allà borgheſe.

Biſogna raccorre in tempo ſecco l' uva, che ſi vuol impiegare per far la moſtarda, e conſervarla tre o quattro giorni prima di ſervirſene, acciò abbia il tempo

 di

di appassirsi alquanto; poi si sgrana, e si mettono gli acini in un vaso a proposito purchè sia ben proprio; e si fa bollire a lento fuoco schiumando di tempo in tempo, con una mestola rivoltando al fondo finchè sia consumata la metà, e che cominci ad ispessirsi, allora si passa alla stamigna premendo bene colla spatola, affinchè non vi rimanga altro, che la pelle, e li ranelli; indi si rimette sopra un fuoco lento ciò che è passato per farlo ridurre in siroppo sempre rivoltando al fondo con la spatola, poi levatelo dal fuoco, e versatelo ne' vasi. E se vi piace, che vi sia zuccherato, voi ne metterete la quantità che vi parerà convenevole dopo averlo passato alla stamigna, sempre rivoltandolo sopra il fuoco.

Uva muschiata confettata al liquido.

Scieglete uva muschiata bianca grossa e quasi matura, sgranatela, e levate a cadun acino li granelli con un fuscello acuto, avvertendo di non farli un' apertura troppo grande, abbiate acqua calda in un vaso che sia coperto, e metteteli dentro l' uva, e lasciatela finchè sia rin-

verdita,

verdita, ed abbiate cura di conservar l' acqua in un istesso grado di calore, ma avvertendo altresì che non sia troppo calda; dopo di che sgocciolate l'uva, e mettetela in zucchero cotto *a la grande plume* (il zucchero deve eguagliare il peso dell' uva) e fatela cuocere finchè sia ridotto il zucchero in siroppo, poi levatela dal fuoco, e quando sarà quasi fredda mettetela ne' vasi.

Uva muschiata confettata senza pelle.

Pigliate uva muschiata grossa, e quasi matura, e levate ad ogni acino la pelle, e li granelli con un fuscello acuto, fate cuocere *alla piccol pluma* tanto zucchero, che eguagli il peso dell' uva, poi mettete l' uva nel zucchero, e fatele dar tre piccoli bolli, indi mettetela in un bacino, e lasciatela un giorno nel zucchero, poi versate dolcemente il siroppo in un bacino, e fatelo ridurre *al grand perlé*; indi di nuovo mettete l'uva nel zucchero, e fatele dar due o tre bolli, avendo cura di ben schiumarla, e quando sarà mezzo fredda mettetela ne' vasi.

Composta d' uva muschiata.

Sgranate uva muschiata ben matura, e levatele li granelli con un fuscello acuto, e pelatela se così vi piace; fate cuocere *alla piccol pluma* oncie sei di zucchero per caduna libbra d' uva, e mettetevi dentro l' uva per farle dar qualche bollo, poscia levatelo dal fuoco, e schiumatelo con pezzetti di carta, che gli passerete sopra, e per ultimo mettete il tutto nel vaso da composta.

Composta d' uva muschiata all' Astigiana.

Pigliate una libbra d' uva muschiata ben matura, sgranatela, e mettetela in un bacino sopra il fuoco per ricavarne tutto il suo sugo, e poi passatela alla stamigna, e premetela bene con una spatola, mettete detto sugo in un bacino, e fatelo cuocere sino alla consumazione di due terze parti; fate cuocere *al cassé* una libbra di zucchero; indi lasciatelo raffreddare alquanto, poi mettetegli dentro l' uva muschiata, che avrete ridotta in liquore, e con una spatola andatela rivoltando sinchè il zucchero cominci ad imbiancarsi, poscia met-

tete la conſerva in un modello di carta; quando ſarà ben rappreſa, e del tutto fredda tagliatela in tavolette, e conſervatela per il voſtro uſo.

Paſta di uva muſchiata.

Sgranate tre libbre d' uva muſchiata, e mettetela in un bacino con un quartino d' acqua, e fatele dar un bollo coperto, indi mettete l' uva in una ſtamigna, e con la ſpatola premetela bene per trarne il ſugo il più che potrete, poi mettete detto ſugo in un bacino, e fatelo diſſeccare, e ridurre in paſta condenſata, indi fate cuocere *a la grande plume* tanto zucchero, che eguagli il peſo della paſta, poi mettetegli dentro detta paſta, e con una ſpatola rivoltandola meſcolatela bene col zucchero; poſcia rimettetela al fuoco ſolamente per farla fremere, ſempre rivoltandola, e per ultimo mettetela ne' modelli da paſta, e fatela ſeccare nella ſtuffa.

Gelatina d' uva muſchiata.

Mettete in un bacino ſei libbre d'uva muſchiata ben matura con un bicchiere d' acqua, avendola prima ſgranata; fatele dar ſette od otto bolli, poi mettetela

tetela in una ſtamigna, e premetene bene tutto il ſugo, indi fate cuocere *a la grande plume* tante libbre di zucchero, quanto avete di detto ſugo, poi fate cuocere il ſugo dell' uva col zucchero, in cui l'avrete meſſa, ſinchè pigliandone colla meſtola ricada in fiocchi, allora levatela dal fuoco, e quando ſarà alquanto raffreddata mettetela ne' vaſi.

Clarequets *d' uva muſchiata*.

Tagliate in pezzi tre pomi, e mettetegli in un bacino con un quartino d' acqua, e due libbre d' uva muſchiata quaſi matura, e fatela bollire aſſieme ſinchè i pomi ſiano ridotti in paſta; indi paſſate queſta decozione alla ſtamigna, e ad ogni quartino di decozione fate cuocere una libbra di zucchero *al caſsé*, poi mettetele dentro la decozione ſuddetta, e rimettetela ſopra il fuoco, e fatela ridurre in gelatina facendola bollire ſinchè preſone colla meſtola ricada in fiocchi, allora mettetela nei modelli da *clarequets*, e fatela rapprendere nella ſtuffa.

Ratafiat *d' uva muſchiata*.

Pigliate uva muſchiata, che ſia ben matura, e ſchiacciatene bene gli acini per trarne tutto il ſugo, indi paſſate detto ſugo alla ſtamigna premendo bene colla ſpatola, poi metterelo in un amola, e ad ogni due pinte di ſugo metetegli inſieme circa due pinte di buona acquavite, una libbra di zucchero, e mezzo ottavo di canella; indi turate bene l' amola con un turacciolo di ſughero, ed un pezzo di carta pecora bagnata; poſcia mettete l' amola in ſito eſpoſto al ſole, ed ivi laſciatela per cinque o ſei giorni; poſcia paſſate il liquore alla ſtamigna, e quando ſarà ben chiaro lo metterete in fiaſchi, che turarete bene.

Ratafiat *d' uva muſchiata con amandole*.

Peſtate in un mortajo quindici amandole d' albicocche, con un piccolo ramo di finocchio, mezzo pugno di coriandoli, mezz' ottavo di canella il tutto eſſendo peſtato lo metterete in un' amola con tre boccali di ſugo d' uva muſchiata ben matura, due pinte d' acquavite, due

due libbre di zucchero cotto *al gran d' perlé*, e mescolarete tutto bene assieme nell' amola, qual poi turarete bene con un turacciolo di sughero coperto di carta pecora bagnata, poi terrete detta amola esposta al sole del mezzodì per tre settimane, indi passerete detto liquore al filtro finchè sia ben chiaro, e lo conservarete in fiaschi ben turati.

Osservazione sopra i pomi.

Questi sono anche nominati *Mela*, ma da noi più conosciuti sotto questo nome. Questo frutto, è assai noto, e molto in uso fra gli alimenti specialmente nell' inverno, tempo nel quale egli è migliore, perchè ha avuto il tempo di spogliarsi della sua umidità cruda. Ve ne ha di molte differenti specie, che si distinguono per la loro grossezza, colore, e sapore, alcuni pomi sentono sapore di pera, e questo loro addiviene, perchè li loro innesti furono innestati sopra alberi di pera. De' pomi se ne trovano in tutte le parti; sono essi frutti polposi, quasi rotondi, incavati, e sprofondati con un umbilico nel sito, dove sono attaccati alla coda, ed incavati altresì nella parte dinanzi con un altro fondo. Trovansi

vansi nella polpa di questo frutto cinque ripostigli ripieni d' acini bislunghi ricoperti d' una buccia bruna, o rossiccia, e ripieni d' una midolla bianca.

Nell' elezione, che si fa dei pomi, bisogna osservare, che siano ben maturi, di sapor dolce, e ben coloriti.

Clarequets *di pomi*.

Pigliate dodici pomi di *reinette* tenere, che non siano macchiati, pelateli leggiermente, e tagliateli sottilmente, poi lavateli in tre, o quattro acque fregandole bene colle mani, indi metteteglì in una pinta d' acqua sopra un gran fuoco, copritelo con carta, e quando l' acqua sarà consumata una quarta parte mettete ogni cosa nella stamigna, e passatela sopra un catino, o piatto, che ne riceva il sugo, poi passate detto sugo al filtro, od in una tovaglia bagnata, indi mettete nel sugo un dito per osservare se è abbastanza glutinoso, che in tal caso, se sarà abbastanza forte, misurate detto sugo, e pigliate altrettanto di zucchero chiarificato, e riducetelo *al cassé*; indi mettetegli dentro il detto sugo, che avrete tenuto sopra la cenere calda versandolo dolcemente affine di liquefare il

zuc-

zucchero, mettete poi la gelatina sopra il fuoco; e dopo dato un bollo levatela, e schiumatela, poi rimettetela al fuoco, e fatele dare alcuni bolli coperti finchè bagnandovi dentro un cucchiajo ricada in fiocchi, e se ne stacchi totalmente lasciandolo netto, ed allora levatela dal fuoco, e mettetela ne' bicchieri da *clarequets*.

Composta di pomi reinette alla borghese.

Pigliate sette od otto di detti pomi divideteli in due, levateli la semente colla punta d' un coltello pungeteli in più luoghi la pelle, indi metteteli per qualche momento nell' acqua, e poi in un bacino sopra un picciol fuoco con circa tre oncie di zucchero, e due bicchieri d' acqua, fateli cuocere finchè cedano bene alla pressione delle dita, poscia metteteli ne' vasi da composta; fate quindi dar ancor qualche bollo al siroppo, e versatelo sopra i pomi passandolo per lo staccio.

Composta di pomi in gelatina.

Mettete in un bacino otto pomi di *reinette* tagliati in minuti pezzi con la

metà

metà d' un cedro tagliato in fette, ed una pinta d' acqua, indi fateli cuocere finchè siano ridotti in pasta, allora passateli alla stamigna per riceverne la decozione, poi mettete detta decozione in un bacino con una libbra di zucchero chiarificato, ed otto altri pomi di *reinette* pelati, e senza semente, fate cuocere i pomi in detto zucchero, e decozione finchè cedano bene alla pressione delle dita, indi mettetele ne' vasi da composta, passate poi il siroppo allo staccio, indi rimettetelo al fuoco, e fatelo ridurre finchè prendendone con un cucchiajo ne ricada in fiocchi e lo lasci netto, allora levatelo dal fuoco, e versatelo sopra un piatto, ed avrete una bellissima gelatina; quando poi sarà rappresa metterete il piatto ad un fuoco lento solamente per farne staccare la gelatina, che sdrucciolarete sopra i pomi, che sono nel vaso da composta, ordinariamente questi pomi si mettono intieri, perchè così sono più belli a vedere.

Composta di pomi a la cloche.

Levate la semente a sette od otto pomi di *reinette* traffigendoli con una *uvidella* di latta, che passerete nell' in-

terno

terno de' pomi cominciando dalla parte del gambo, oppure con un piccolo coltello, avvertendo però di non guaſtargli, indi metrete i pomi in un vaſo da compoſta con zucchero fino ſotto, e ſopra, oppure ſopra un piatto, indi mettete detto vaſo da compoſta, o piatto ad un fuoco molto dolce, copritelo con un coperchio di tortiera, e metteteli del fuoco ſopra, e fateli cuocere così finchè cedano alla preſſione delle dita, e ſiano ben ghiacciati, allora ſerviteli così caldi, ſe volete ſervirli in vaſi di porcellana potrete sdrucciolarvele dentro, indi metterle nella ſtuffa per conſervarle calde finchè ſiate per ſervirle.

Compoſta di pomi riempiuti.

Pigliate ſei pomi *di reinette* pelateli, e votateli con la *uvidella*, od un piccol coltello, metteteli in acqua freſca col ſugo d' un cedro per conſervarli bianchi, poi pigliate mezza libbra di zucchero chiarificato, fatelo ridurre *a la grande plume*, indi in eſſo fate cuocere i pomi; abbiate cura che non ſieno di troppo teneri, quando ſaranno cotti metteteli nel vaſo da compoſta; e freddi, che ſaranno li riempirete di marmelata di

albi-

albicocche, o di qualunque altra, che sia di vostro genio; finirete di far cuocere il siroppo finchè sia ridotto in gelatina, poi lo versarete sopra un piatto lasciandolo finchè sia freddo; quando sarete per servire fate scaldare alquanto il piatto solamente per farne distaccare la gelatina, che sdrucciolarete sopra i pomi.

Composta di pomi rinovata.

Occorrendovi aver qualche composta, che non vi fosse più a genio, e voleste rinovarla la farete arrossire nel suo siroppo riducendolo *al caramel* rivoltando dolcemente il bacino sopra il fuoco per dargli il colore del *caramel* arrossito; avrete però riguardo che i pomi restino biondi il più che si può, e che il *caramel* non sia troppo colorito; quando saranno di bel colore mettete nel bacino un piatto sopra i pomi, e rivoltate detto piatto di sotto in sù, nella maniera, che usareste per rivoltare una frittata, indi mettete alquanto d' acqua nel piatto, e per qualche momento sopra il fuoco solamente per farne staccare la composta qual poi sdrucciolarete nel vaso da composta, qual essendo

do d' argento lo metterete sopra le ceneri calde, ed essendo di porcellana lo terrete nella stuffa.

Composta di pomi.

Voi farete la composta di pomi che meglio stimerete, nella stessa maniera di quella di *reinette*, colla differenza però, che non si devono pelare, perchè certi pomi non hanno sufficiente consistenza per sostenersi senza la loro pelle, e si riducono subito in marmelata, e poco tempo basta per farli cuocere, questi si mettono in composta arrossita, o alla *borghese*, od in composta *a la cloche*.

Marmelata di pomi.

Mettete in acqua bollente la quantità di pomi di *reinette*, che vi pare, e fateli cuocere finchè cominciano a cedere alla pressione delle dita, allora metteteli nell' acqua fresca, e levateli la pelle, e mettete la polpa in una stamigna, e fatela passare premendola fortemente con una spatola, mettete indi ciò che è passato in un bacino sopra un fuoco, e fatelo disseccare finchè sia ridotto in papa ben condensata, poi fate cuocere *a*

la

la grande plume una libbra di zucchero per caduna libbra di marmelata, indi mettete detta marmelata nel zucchero, e rimettetelo sopra il fuoco solamente per farlo fremere sempre rivoltandolo, dopo mettete la marmelata ne' vasi, e quando sarà a mezzo fredda spargeteli sopra un poco di zucchero fino, e lasciatela scoperta finchè sia del tutto fredda.

Siroppo di pomi.

Tagliate in minuti pezzi quella quantità di pomi di *reinette*, che stimerete a proposito; metteteli in un bacino con un pochettino d' acqua, e fateli cuocere finchè siano ridotti in pasta, poi passateli alla stamigna per trarne il sugo il più che potrete; e per un boccale di questò sugo fate cuocere due libbre di zucchero *a la grande plume*; indi mettetegli dentro il sugo dei pomi e fatelo bollire finchè sia ridotto in siroppo forte, poi mettetelo ne' fiaschi quando sarà quasi freddo. Questo siroppo può conservarsi lungo tempo.

Siroppo di pomi alla graticchia.

Pigliate pomi buoni della specie, che più vi piace, pelategli, e tagliategli in fette

fette ben sottili, indi mettete una graticchia di vinco sopra un catino pulito, e sopra la graticchia aggiustate uno strato di fette di pomi, e sopra zucchero fino quanto basti, poi mettete altro strato di pomi, ed indi altro di zucchero e continuate così, terminando con uno strato di zucchero; poscia mettetevi al di sopra un piatto, e portate il catino in cantina, e lasciatelo fino al giorno seguente, acciocchè l' umidità faccia fondere il zucchero, e si mescoli col sugo dei pomi, che passando per la graticchia sgocciolerà nel catino; poi pigliate detto siroppo, e servitevene a ciò che meglio stimate; avvertite però, che non può conservarsi.

Siroppo di pomi al bagnomaria.

Mettete in un vaso di terra pulito, e che abbia il coperchio, una donzena di pomi di *reinette* tagliati in piccoli pezzi, con una libbra, e mezza di zucchero fino, e due cucchiaj d' acqua solamente per far fondere il zucchero; mescolate bene il tutto assieme, turate il vaso col suo coperchio, e con pasta tutto all' intorno (fatta con farina, ed acqua), indi fatelo bollire per tre ore al bagnomaria,

poi levate dal fuoco, il vaso, e scopritelo per mettergli dentro il sugo della metà d' un cedro, e mescolatelo bene col siroppo, indi ricoprite il vaso, e lasciatelo raffreddare senza più agitarlo, acciocchè il cedro faccia cadere il deposito in fondo; indi passate il siroppo alla stamigna versandolo dolcemente per non intorbidarlo, posc'a mettetelo ne' fiaschi per servivene poi ne' bisogni.

Pomi battuti.

Per far pomi battuti, bisogna sciegliere pomi di *reinette* delle più belle che trovar si possano, e senza macchie; e la stagione si è nel mese di Gennajo; si fa a cadun pomo sei incisioni leggiermente tutto all' intorno di essi ad eguale distanza, indi si mettono in un forno sopra un piatto d' argento, o sopra altro piatto da cucina; si deve aver riguardo, che il forno non sia troppo caldo, acciocchè i pomi possano cuocere senza abbruciarsi, quando sono cotti a dovere si traggono dal forno, e si battono tanto, che restino della spessezza di un pollice, indi se gli sparge sopra zucchero fino passato al setaccio fino, e da ambe le parti, poi si rimettono nel forno, ed

ivi si lasciano sino al fine della notte, o del giorno, indi di nuovo si traggono dal forno, e vi si sparge sopra altro zucchero, poi si rimettono nella stuffa per conservarli secchi, essi si servono ordinariamente sopra i piatti con un ornamento all' intorno di carta frastagliata, e possono servirsi per composta.

Pasta di pomi.

Pelate una donzina di pomi di *reinette*, e mettete la polpa in un bacino con un bicchiere d' acqua, fateli cuocere a fuoco lento sinchè siano ridotti in pasta; indi passateli alla stamigna, poi rimetteteli sopra il fuoco per farli diseccare sinchè si stacchino dal bacino, rivoltandoli sempre, acciocchè non s' attacchino, indi pesate detta pasta, e fate cuocere *a la grande plume* egual peso di zucchero, poi mescolate la pasta dei pomi col zucchero sinchè sia bene incorporata con esso; poscia rimettete detta pasta sopra il fuoco solamente per farla f.emere sempre rivoltandola, indi così calda mettetela ne' modelli da pasta, quali poi metterete nella stuffa per farla seccare.

Osservazione sopra gli olivi.

Gli olivi sono più o meno grossi secondo i luoghi in cui nascono, li più grossi sono come la noce muschiata vengono di Spagna; quelli, che fra di noi sono più in uso (ci vengono da Oneglia, e da Nizza) la di loro grossezza è come una ghianda di rovere, di figura ovale o bislunga. Questo frutto si deve raccorre prima che sia maturo, e siccome allora egli è amaro, aspro, acerbo, ed insopportabile si fa imbianchire, e si prepara in più maniere, gli olivi più stimati sono preparati nella seguente maniera: si fa una bugata con cenere di legno di vite, o di rovere con calcina viva; ed in essa bugata si mettono, e lasciano gli olivi verdi a molle per un giorno. Questa bugata dissolve, e stenua un solforo salso, e grossolano che in se tengono gli olivi, il che fa, che gli olivi divengono rossi; dopo di che si traggono gli olivi fuori della bugata, e si mettono in acqua dolce, e tutti li giorni se gli muta l' acqua pendente il corso di nove, o dieci giorni finchè abbiano perduta l'agrezza, che loro ha comunicata la bugata;

dopo si mettono li detti olivi nella salamoja, cha si fa dissolvendo in acqua tanto sale, che basti a sostenere un uovo nella salamoja; ed in detta salamoja si lasciano gli olivi per un mese intiero, acciò acquistino il loro grado di perfezione. Quelli, che sono preparati in questa maniera si conservano più lungo tempo; perchè la bugata li ha tratto fuori un solfore carico d' acido. Alcuni per non metterli nella bugata, e maneggiarli più prontamente li mettono in acquarello; poi li mettono a molle in acqua dolce mutandoli soventi l' acqua, finchè siano divenuti dolci; indi li traggono fuori dall' acqua, e li mettono in vasi, facendo più strati d' olivi spargendo sopra cadun strato seme di finocchio, e sale, e quando il vaso è pieno d' olivi vi mettono acqua, che occupi tutti gli intermedj degli olivi; quelli che sono preparati in questa maniera si possono mangiare otto giorni dopo la loro preparazione. Quelli, che ancor essendo su l' albero cominciano a divenir negri, hanno sapore più esquisito, essendo così preparati; ma non si conservano così lungo tempo come quelli, che sono stati in bugata, gli olivi si devono sciegliere

ben

ben polposi, ben grossi, e ben confettati; essi fortificano lo stomaco, accomodati, eccitano l' appetito, reprimono le nausee, e non producono alcun cattivo effetto, salvo che si usino con eccesso.

Biscottini di cedro, e di altri agrumi.

Gratuggiate la metà d' un cedro verde, e non ne prendete altro, che la superficie della pelle, mettetela in un catino con quattro rossi d' uova fresche, e mezza libbra di zucchero fino, e con due spatole sbattete bene tutte le dette cose insieme; poi mettetevi dentro la schiuma di otto uova; tre oncie di farina passata leggiermente allo staccio; mescolate bene ogni cosa collo sbattitore, indi aggiustate li biscottini in lungo sopra fogli di carta bianca, spargeteli sopra zucchero fino per ghiacciargli il che farete collo staccio, acciò il zucchero cada egualmente; poi fateli cuocere a calor lento in un forno.

Li biscottini di melarancia, e di limone si fanno nella stessa maniera.

Cedri in forma d' olivi.

Mettete in un mortajo due bianchi di uova freſchi, con cedro verde gratuggiato ſufficientemente, acciò il di lui ſapore non ſia di troppo carico, e zucchero fino, peſtate ogni coſa aſſieme, aggiungendo interpolatamente zucchero, finchè abbiate una paſta conſiſtente; poi ſtendete la paſta ſopra carta bianca ſparſa di zucchero, e rotolatela; indi tagliatela in piccioli pezzi eguali, e rotolateli fra le mani in forma d' olivi, ed aggiuſtateli ſopra fogli di carta, indi fatel cuocere a calor lento in un forno; conſervategli in ſito ſecco finchè dobbiate ſervirgli.

Cedri, bergamotti, e cedrati confettati.

Pigliate cedri pelateli, e di mano in mano li farete un apertura di forma rotonda dalla parte del gambo, e li gettarete nell' acqua; poi li metterete in una pentola, e li farete bollire a fuoco gagliardo; avendo cura di guardargli ſoventi, e pungerli con un groſſo ago, e quando eſſo entrerà facilmente allora ſaranno ſufficientemente imbiancati; mette-

tegli

tegli in acqua fresca, e votateli; per queste sorta di frutti vi sono delle uvidelle fatte a bella posta per votarli, ma in mancanza di essi si usano cucchiaj da caffè; quando saranno votati li farete sgocciolare. Pigliate zucchero (non dico la precisa quantità, perchè non so di qual grossezza siano li frutti, che impiegate, ma potrete cominciar a mettere mezza libbra di zucchero per cadun frutto) fatelo chiarificare; poi dentro mettetevi li frutti, e fateli dar cinque o sei bolli; indi levateli dal fuoco, e mettetegli in un catino, ed ivi lasciateli fino al giorno seguente in cui ricominciarete la stessa pratica aumentandogli il zucchero ogni volta fino alla terza fiata, sgocciolategli, e fategli dar tre o quattro bolli nel siroppo che gli versarete sopra, e lasciateli così per due giorni aumentandogli ancora il zucchero se fa bisogno, la quarta volta li lascierete tre giorni; e la quinta volta li finirete aumentandogli ancora il zucchero se fa d' uopo, perchè bisogna che restino sommersi nel siroppo, ed esso deve essere della maggior cottura, cioè *al grand perlè*, e per finirli fateli dar tre o quattro bolli; poscia mettetegli in vasi collocandoli coll' apertura rivolta in sù; vi sono di quelli,

che confettano le ſcorze nella ſteſſa maniera; quelli che ſono crepati, e macchiati ſi dividono in quattro, e ſi tirano tutti al ſecco quanto ſe ne ha di biſogno. La bergamotta, e il melarancio agro, ſi confettano nello ſteſſo modo.

Cedri verdi confettati.

Pigliate cedri piccoli, e molto verdi fategli una piccola apertura a lato ſolamente, acciocchè poſſa penetrarvi dentro il zucchero, metteteli in acqua tepida ſopra il fuoco, e quando ſaranno per bollire mettetevi dentro mezzo bicchiere d'acqua fredda per impedire che non bollano, e proſeguite a far così, finchè tutti li cedri aſcendano ſopra l' acqua, allora poi levate il bacino dal fuoco, e copritelo, affinchè li cedri ſi rinverdiſcano, indi cangiategli l' acqua, e fateli bollire dolcemente finchè facilmente cedano alla preſſione delle dita, o che pungendoli con un ago non gli reſtino attaccati, e ſoſpeſi, allora mettetegli in acqua freſca, indi ſgocciolategli, e per ultimo mettetegli in zucchero chiarificato per confettarli nella ſteſſa manie-niera de' precedenti.

Composta di cedri, bergamotti, e cedrati.

Tutte queste composte si fanno nella stessa maniera, e si devono preparare li frutti, e praticare tutto ciò, che si è detto per confettarli, colla sola differenza, che vi vuole meno zucchero.

Filetti di limone, o di cedro al liquido.

Pigliate melaranci, o cedri qual de' due più vi piace, e mettetegli in acqua per mezz' ora per pelarli più facilmente, e quando gli avrete pelati, taglierete la loro polpa in piccoli filetti sottili nella loro lunghezza, e li farete bollire in acqua, finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, indi li metterete in sufficiente quantità di zucchero chiarificato, e li farete dare quindici o venti bolli, poi li metterete in un catino, ed ivi li lasciarete fino al giorno seguente, in cui rimetterete il zucchero nel bacino, o lo farete cuocere *al petit lissé*; indi in esso metterete i filetti di cedro, e li farete dar nove o dieci bolli, poi di nuovo li metterete nel catino, ed

ivi li lafcierete fino al giorno feguente, in cui rimeffo il zucchero nel bacino lo farete cuocere al *grand perlé*; indi vi rimetterete dentro le fette per finirle, facendole dar un bollo coperto, poi toltoli dal fuoco, quanto faranno mezzo freddi li metterete in vafi di terra, e li confervarete, quefte fette fervono per far compofte.

Fette di cedro al fecco.

Confettate fette di cedro nella fteffa maniera delle precedenti, oppure vi fervirete di quelle confettate al liquido levandole dal loro firoppo, e mettendole nel zucchero cotto *a la grande plume* in cui li farete dar un bollo, ed in tal tempo agitando lentamente il bacino, indi toltole dal fuoco, e mezzo raffreddate con un cucchiajo dimenerete il zucchero finchè divenga bianco full' orlo fempre rivoltandolo, allora piglierete le fette con una forchetta, e le involgerete nel zucchero imbiancato finchè fiano ben coperti, e di mano in mano li metterete fopra graticole per farle feccare.

Fette di cedro al ſecco in altra maniera.

Dopo aver confettate le fette di cedro come quelle, che ſono al liquido, caveretele fuori dal loro ſiroppo, e li metterete in zucchero cotto a la grande *coda di porco*, e li farete dar un bollo coperto; indi toltole dal fuoco, e quando ſaranno mezzo fredde li metterete ſopra graticchie, che ſiano collocate ſopra catini, che ricevano il ſiroppo che ſgocciolerà, poi le farete ſeccare nella ſtuffa, avendo cura di ſoventi rivoltarle, acciò ſi ſecchino per tutto egualmente, e li conſerverete in iſcatole guernite di carta. Quando alle fette di cedro confettate al liquido occorrendo, che cominciaſſero a divenir agri li metterete in un bacino col loro ſiroppo, ed un poco d' acqua, e li farete bollire ſinchè il zucchero ſia di nuovo ridotto al *grand perlé* andandole ſempre ſchiumando, e ciò li leverà quel poco d' agrezza, che poteſſero avere, e li rimetterete ne' vaſi, oppure li tirarete al ſecco.

Cedri, ed altri agrumi al secco.

Pigliate cedri fateli imbianchire, poi lasciateli sgocciolare, indi metteteli in un catino con zucchero leggiero, mettete il catino nella stuffa, e lasciatelo fino al giorno seguente per lasciarli infondere bene nel zucchero; indi li sgocciolarete, e metterete il zucchero in un bacino per farli dar due bolli, poscia lo versarete sopra li cedri che lascierete ancor nel zucchero fino al giorno seguente, alla terza volta li farete dare due o tre bolli a' cedri, poi li farete sgocciolare, ed indi seccare nella stuffa.

Si possono anche fare di melarancio dolce, e di bergamotto, ed il zucchero vi servirà per far composte, e se ve ne fosse sufficientemente, potreste farne del *ratafiat* mettendo d' acquavite un terzo di più di quanto siroppo avrete.

Cedri in iscoglio.

Confettate le scorse de' cedri nella maniera precedente, colla sola differenza, che l' ultima cottura del zucchero

ſia al *grand perlé*; laſciateli nel zucchero ſino al giorno ſeguente, in cui traendoli fuori li collocarete ſopra foglie di rame, mettendone varj gli uni ſopra gli altri per aggiuſtargli in forma di ſcoglio, indi metteteli nella ſtuffa per farli ſeccare, e conſervategli in iſcatole, in ſito ſecco.

Conſerva di cedri, e melaranci dolci.

Gratuggiate un cedro, e mettetelo con una libbra di zucchero in un bacino, fate cuocere il zucchero alla *piccol plume* ſenza ſchiumarlo; levatelo dal fuoco, e laſciatelo raffreddare un poco, eſſendo mezzo freddo rivoltatelo con un cucchiajo dolcemente rimpalmandone il bacino tutto all' intorno; e quando comincierà a condenſarſi mettete detta conſerva in un modello di carta, che per tal effetto terrete preparato; quando poi ſarà fredda la taglierete in tavolette per il voſtro uſo.

Le conſerve di melaranci dolci ſi fanno nella ſteſſa maniera.

Conſerva bianca di cedri.

Pigliate zucchero del più bello, e chiarificatene circa una libbra, e mezza,

fatelo

fatelo ridurre alla *piccol plume*, poi levatelo dal fuoco, e con un cucchiajo travagliate bene il zucchero mettendovi nel tempo istesso in tre o quattro volte il sugo d' un cedro ben mondato da' granelli; e questo fa imbiancare il zucchero, e rivoltando sempre tutto all' intorno del bacino, il zucchero deve restar bianco come latte, avrete cura di prenderne di tanto in tanto col cucchiajo per vedere se fila egualmente, indi lo metterete nel modello preparato per tale effetto, e quando la conserva sarà mezzo fredda la taglierete in pezzi, od in tavolette per il vostro uso.

Marmelata di cedri.

Pigliate quella quantità di cedri, che meglio stimate, levateli ciò che vi è di duro dalla parte del gambo, e sulla sommità; divideteglì in quattro, e premetene alquanto il sugo in un piatto, poi metteteli in acqua bollente, e fateli cuocere finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, allora metteteglì in acqua fresca, indi sgocciolateglì, e premeteglì in una stamigna torcendoli fortemente, poscia metteteglì in un mortajo,

e pestateli bene, quando siano ben pesti passategli alla stamigna premendoli bene con una spatola per trarne quanto più si può di sugo, poi ad ogni mezza libbra di detto sugo, fate cuocere una libbra di zucchero alla *piccol plume*; mettetevi dentro il sugo, e mescolatelo ben assieme col zucchero, indi rimettete la marmelata al fuoco, e fateli dar sette od otto bolli, poi levatela dal fuoco, e quando sarà mezzo fredda mettetela ne' vasi. Vi sono di quelli, che prima pelano li loro cedri per levarli gli frutti prima d' impiegarli, come si è fin quì detto.

Marzapani di cedro.

Mondate con acqua calda una libbra di amandole dolci, poi pestatele nel mortajo con un oncia, e mezza di scorza di cedro confettato, e di tempo in tempo, acciò non si convertano in olio spruzzatele con bianco d' uova, quando saranno peste ben fine mettetele in una mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e dimenatele ad un picciolo fuoco, sempre rivoltandole con la spatola, finchè toccando la pasta col dito non vi si coli contro, indi versatela sopra una tavola mettendogli zucchero fino sotto, e sopra, e con uno spianatojo

tojo stendetela, finchè sia spessa che la metà d' un dito, e meno ancora, secondo li marzapani che volete fare, poi frastagliate la detta pasta della figura, e grandezza che più vi piace, o con modelli di diversi disegni; fateli cuocere in un forno a calore lento, quando saranno cotti fate un ghiaccio bianco con sugo di cedro, bianco d' uova, e zucchero passato al setaccio fino, e con questo coprite la parte superiore de'marzapani, poscia rimetteteli per un momento nel forno per fargli seccare il ghiaccio: vi sono di quelli, che in vece del cedro confettato mettono scorza di cedro verde gratuggiato, e tagliato finamente.

Essenza di cedri distillata.

Tagliate in minuti pezzi dodici cedri lasciando uniti sugo, e scorza, metetegli in un vaso ben coperto con tre boccali d' acqua tepida, lasciategli ivi infusione fino al giorno seguente sopra le ceneri calde, o nella stuffa; indi mettete ogni cosa insieme ad un lambicco, e fatela distillare; dopo mettetela in un fiasco di vetro, e lasciatela riposare; siccome l' essenza è più leggiera, che

l' acqua

l' acqua che vi è paſſata inſieme nella diſtillazione, ella aſcende ſopra l' acqua, così per ſeparare l' eſſenza dall' acqua appogiate il police ſopra l' apertura del fiaſco, poi roveſciatelo coll' apertura affatto di ſotto, allora l' eſſenza riaſcenderà verſo il fondo del fiaſco, e l'acqua diſcenderà verſo il voſtro dito, che allora ritirarete alquanto per dar adito all' acqua ſinchè tutta ſia eſcita, e così l' eſſenza reſterà tutta ſola nel fiaſco.

Crema di cedro.

Stemprate in un vaſo otto bianchi d' uova con un bicchiere d' acqua, tre oncie di zucchero, ed il ſugo di otto credri, quando il zucchero ſarà fuſo paſſate la detta crema in una ſtamigna, e mettetela in un bacino ſopra un fuoco moderato, e andatela rivoltando ſinchè ſiaſi condenſata; avvertite però di non laſciarla bollire, poi mettetela nel vaſo da compoſta in cui dovete ſervirla.

Paſta di cedri.

Pigliate l' intiera ſcorza di più cedri, niente eccettuato, che il puro ſugo, levategli la parte calloſa del capo, e del

gambo,

gambo, fategli bollire, finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, poi metteteli in acqua fresca, indi sgocciolateli, e premeteli in una stamigna per farne escir il sugo, poscia metteteli in un mortajo, e pestateli ben fini, indi passateli nella stamigna premendoli bene con una spatola per trarne il più, che si può di sugo, poi ad ogni sei oncie di questa pasta fate cuocere una libbra di zucchero *a la grande plume*, indi mettete la detta pasta nel zucchero, e stempratela bene con esso, mettetela poi al fuoco, e fategli dare qualche bollo sempre rivoltandola, indi mettetela ne' modelli da pasta, e fatela seccare nella stuffa, quando la parte superiore sarà secca la levarete da' modelli rovesciandola sopra setacci, e la farete seccare egualmente dalla parte opposta.

Braciuola di cedro.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero *a la grande plume*, poi mettetegli dentro tre oncie di cedro verde tagliato in filetti sottili il più che sia possibile, e rivoltateli nel zucchero sopra un fuoco moderato, finchè abbiano preso un bel colore arrossito, e subito che saranno

finiti.

finiti li premerete prontamente ſopra qualche goccia di ſugo di cedro, e gli collocarete in forma di maccheroni ſopra foglie di rame; ed immediatamente li ſpargerete ſopra un poco di zucchero fino, indi li farete ſeccare nella ſtuffa; in vece de' filetti di cedro potrete mettervi ſcorza di cedro raſchiata con un pezzo di vetro rotto, purchè ſiavene la ſteſſa quantità che ſi è detta de' filetti.

Filetti di cedro.

Pigliate la ſcorza di due cedri, tagliatela in piccoli filetti, e fateli cuocere in acqua, finchè facilmente cedano alla preſſione delle dita, poi mettetegli in acqua freſca, indi ſgocciolategli, e fateli ſeccare nella ſtuffa; quando ſaranno ſecchi a dovere metteteli ſopra foglie di rame leggiermente unti con olio di oliva, intanto avrete zucchero cotto al *caramel*, che terrete preparato, e caldo ſopra un piccol fuoco, e con due forchette ne pigliarete, e lo filarete ſopra tutti li filetti, laſciandovi degli intervalli, quando poi avrete finito di ciò fare roveſciarete li filetti ſopra altri foglie di rame pur unte d' olio, e li filarete ſopra zucchero dall' altra parte.

Confetti

Confetti di cedro.

Tagliate in piccoli filetti ſcorze di cedro, e mettetele a molle in acqua, laſciandovele ſino al giorno ſeguente, poi fatele imbianchire finchè toccandole colle dita le ſentiate tenere; allora mettetele in acqua freſca, indi ſgocciolatele, dopo mettetele in zucchero cotto *al liſsé*, fatele dar cinque o ſei bolli, poi levatele dal fuoco, e laſciatele raffreddare nel zucchero, indi levatele dal ſiroppo, e fatele ſeccare nella ſtuffa, quando ſaranno ben ſecche mettetele in un bacino a proviſione con zucchero cotto *al grand liſsé*, in cui avrete meſſo alquanto di gomma arabica ſciolta con acqua, ed agitate ſempre il bacino ſopra un piccolo fuoco finchè il zucchero gommato ſiaſi attaccato ai filetti di cedro, quando ſaranno ſecchi, rimetteteg'i ſopra altro zucchero della ſteſſa qualità per dargli una ſeconda mano agitando ſempre le maniche del bacino; finita la ſeconda mano a ſimilitudine della prima, gli darete ancor cinque o ſei mani nella ſteſſa maniera con zucchero cotto *al liſsé*, e ſenza gomma, e quando vi pareranno abbaſtanza carichi di zucchero li farete girare fortemente ſul fine ſenza

farli

farli ſaltare per liſciarli bene, poi finirete di farli ſeccare nella ſtuffa. Se ne farete molti per volta vi ſervirete d' un bacino grande, in vece d' un bacino a proviſione.

Braciuola di limoni agri.

Pigliate più ſcorze di limoni, e ſe volete potete ſervirvi di quelli che hanno ſervito alle menſe da' quali già ſi è premuto il ſugo, tagliategli in piccoli filetti, fateli dar tre o quattro bolli in acqua per farli imbianchire, poi mettetelí in acqua freſca, indi ſgocciolateli, il che fatto ad ogni tre oncie di filetti di limone, fate cuocere ſei oncie di zucchero *a la grande plume*; poi mettetegli dentro li filetti, e fateli cuocere in eſſo, rivoltandoli con una ſpatola finchè ſiano preſſo che arroſſiti, allora mettetegli un poco di zucchero fino collocandogli a piccoli monti ſopra foglie di rame unti con olio.

Siroppo di cedri.

Mettete il ſugo di un cedro intiero in una libbra di zucchero cotto *al liſsé*, poi fate di nuovo ridurre il zucchero

in

in ſiroppo; indi levatelo dal fuoco, e ſervitevene a voſtro bell' agio. E queſto ſiroppo deve farſi ogni volta che ſe ne ha di biſogno.

Conſerva di cedrati.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero alla *grande plume*, poi levatelo dal fuoco, e mettetegli dentro del cedrato gratuggiato ben fino, ed incorporatelo bene col zucchero, indi premetegli dentro qualche goccia di ſugo di cedro, e rivoltatelo ancor due o tre volte col cucchiajo, poi verſate la conſerva in modelli di carta; indi quando ſarà fredda la taglierete in tavolette, e la conſervarete per il voſtro uſo.

Paſtiglie al cedro.

Mettete due ottavi di gomma dragante in un bicchiere d' acqua co' frutti di un cedro intiero, e laſciategli ivi a molle finchè la gomma ſia ben ſciolta, allora paſſatela in una tela premendola fortemente, mettete queſt' acqua in un mortajo col ſugo del cedro, e poco per volta mettetegli dentro una libbra di zucchero paſſato al ſetaccio fino, peſtando

ſempre

ſempre da una volta all' altra che vi mettete zucchero ſinchè abbiate una paſta maneggiabile; indi levatela dal mortajo, e formatene paſtiglie a voſtro piacimento.

Biſcottini di melarancio, da noi detto portogallo.

Pigliate due cucchiaj di marmelata di melaranci, mettetevi alquanto di cedro gratuggiato in un catino con mezza libbra di zucchero fino, ed il roſſo di ſei uova freſche, e sbattete bene ogni coſa inſieme con una ſpatola ſinchè il zucchero ſia ben incorporato colla marmelata, e roſſi d' uova; poi sbattete bene il bianco di otto uova, e quando ſaranno ridotti affatto in ſchiuma meſcolateli col zucchero, ed aggiungetegli tre oncie di farina paſſata allo ſtaccio, quando ogni coſa ſarà ben meſcolata inſieme mettete la paſta in modelli di carta, e li farete cuocere nel forno, quando poi ſaranno cotti, e tolti dal modello farete un ghiaccio bianco con un poco d' acqua di fior di melarancio, il bianco d' un uovo, e zucchero paſſato al ſetaccio fino, il che tutto sbatterete inſieme ſinchè il ghiaccio ſia bianco, e

con

con questo coprirete tutta la parte superiore de' biscottini, poi li rimetterete nel forno per fargli seccare il ghiaccio.

Marmelata di melarancio.

Tagliate in pezzi melaranci dolci, premetene alquanto il sugo, e levategli ciò che vi è di calloso sul capo, ed al gambo; mettetegli in acqua, che stia per bollire, ed in dett' acqua premetegli il sugo d' un cedro, poi fategli imbianchire finchè facilmente cedano alla pressione delle dita, allora mettetegli in acqua fresca, e premeteli fortemente in una stamigna per farne uscir ben l'acqua, indi pestategli in un mortajo, poi passategli alla stamigna premendoli bene con una spatola per trarne il più che sia possibile, indi per caduna mezza libbra di detta marmelata fate cuocere *alla grande plume* una libbra di zucchero, ed in esso mettete la marmelata, ed incorporategliela bene insieme, poi mettetela al fuoco, e fategli dar sette, od otto bolli, poscia mettetela ne' vasi, quando sarà un poco raffreddata.

Melaranci (in Franceſe oranges) *confettati .*

Pigliate melaranci dolci , e belli di Provenza , o di Malta , metteteli per mezz' ora nell' acqua per intenerirli la pelle, dopo pelate detti melaranci tutt' all' intorno , tagliando in filetti eguali la ſuperficie della loro pelle , e gettateli di mano in mano nell' acqua , indi confettateli come è ſtato inſegnato per confettare li cedri , che il metodo è lo ſteſſo . Ve ne ſono di quelli che li pelano ſenza metterli nell' acqua.

Melarancio all' acquavite .

Scegliete melaranci belli di portogallo , e metteteli per mezz' ora in acqua freſca per pelarli più facilmente , dopo averli con proprietà tolta la ſuperficie della ſcorza fategli un piccolo buco dalla parte del gambo , e metteteli di mano in mano nell' acqua , indi ſenza vuotarli metteteli in acqua bollente , e fategli imbianchire finche pungendoli con un' ago non vi reſtino ſoſpeſi , poi metteteli nell' acqua freſca , indi ſgocciolateli , poi mettete in un bacino zucchero

chiarificato quanto basti, acciocchè li melaranci restino dentro sommersi, e ad esso zucchero fate dar tre o quattro bolli coperti alli melaranci, schiumategli, e poi mettetegli in un catino, ed ivi lasciateli per un giorno, indi rimettete il zucchero nel bacino, e fateli dar sette od otto bolli, poi versatelo sopra li melaranci, e lasciateli così fino al giorno seguente, poscia rimettete il zucchero nel bacino insieme alli melaranci, e fateli dar una donzina di bolli, e levandoli dal fuoco abbiate cura di schiumarli, lasciateli raffreddare nel siroppo, indi pigliateli con un cucchiajo, e mettetegli in fiaschi di vetro a gola larga, poi mettete nel bacino acquavite quantità eguale al siroppo, fatela scaldare alquanto al fuoco solamente per poterla ben mescolare col siroppo, poi lasciatela raffreddare, ed indi versatela ne' fiaschi, che avrete cura di ben turare per conservar li melaranci nella loro perfezione.

Filetti di melarancio all' acquavite.

Raschiate con un vetro rotto più melaranci di portogallo solamente per levarli la superficie della scorza, poi asciugategli;

gategli; indi pigliatene tutta la ſcorza, e tagliatela in filetti, e mettetegli in acqua bollente, dopo fateli cuocere finchè cedano alla preſſione delle dita; indi mettetegli in acqua freſca, poi fategli ſgocciolare ſopra uno ſetaccio, poſcia ſecondo la quantità che avrete di filetti farete chiarificare del zucchero, avvertendo di chiarificarne tanto, che baſti, acciò li filetti vi reſtino coperti, ed in eſſo mettete detti filetti, e fateli dar nove o dieci bolli coperti, poi levateli dal fuoco, e ſchiumateli, poſcia mettetegli in un catino, ed ivi laſciateli per un giorno, indi rimettete il zucchero nel bacino, e fateli dar ſette od otto bolli, indi verſatelo nel catino ſopra li filetti, e laſciateli così per un altro giorno, poi mettete il zucchero, e filetti al fuoco, e fateli dar cinque o ſei bolli, indi levateli dal fuoco, e quando li filetti ſaranno freddi li levarete dal ſiroppo, e li metterete in fiaſchi, poſcia mettete nel bacino altrettanta acquavite quanto vi è di ſiroppo, e fatela ſcaldare un poco agitandola acciò ſi meſcoli bene col ſiroppo, e quando il ſiroppo ſarà freddo verſatelo ſopra li melaranci, e turate bene li fiaſchi. La polpa de' melaranci vi ſervirà a mettere in com-

posta così cruda, e tagliata in fette con zucchero fino, oppure per mettere *al caramel*, come si dirà qui appresso.

Melarancio al caramel.

Si piglia la polpa di quei melaranci, la scorza de' quali metteste all' acquavite, si divide in quattro parti, avvertendo di non rompere la piccola pelle che separa li pezzi, e si mettono uno ad uno i detti pezzi in zucchero cotto *al caramel*, che si sarà già preparato, e conservato caldo sopra un piccolo fuoco, e con una forchetta si rivoltano in detto zucchero, e cavandoli fuori si mette a cadun pezzo un bastoncino acuto, per mezzo di cui tutti si collocano sopra una graticchia, in modo che il *caramel* si secchi in aria appoggiando la sola estremità de' bastoncini ne' buchi della graticchia.

Melaranci en puits.

Pigliate belli melaranci tagliateli la parte superiore in forma di coperchio, e colla punta d' un coltello pungete in più luoghi la polpa di essi, avvertendo di non pungerli la pelle, fate entrare zucche-

zucchero fino in detta polpa di melaranci, poi rimetteteli il coperchio sopra se volete, indi serviteli.

Melaranci in fette, od in quarti.

Levate con proprietà la scorza a più melaranci dolci, e con la punta d' un coltello mondate la polpa di essi da quella piccola pelle che vi è sopra; indi serviteli divisi in quattro, od in fette della grossezza d' un dito con zucchero in polvere, o siroppo molto leggiero.

Composta di melaranci, e di cedri.

Pigliate melaranci, e cedri di quelli, che più vi pare, allorchè voi li pelate per farne altri usi, mettete i di loro frutti in acqua, in cui essi lascierete a molle fino al giorno seguente, indi messili in acqua bollente li farete imbianchire finchè cedano alla pressione delle dita, poi li metterete in acqua fresca; ed indi gli sgocciolarete, il che fatto li farete dare una donzina di bolli in zucchero chiarificato, poi li lascierete

imbevere di zucchero per due o tre ore, poscia rimessili al fuoco, li farete dar ancor tre o quattro bolli, indi gli aggiustarete nel vaso da composta.

Essenza di melaranci distillati.

Tagliate in pezzi melaranci, che siano ancor verdi, poi metteteli con acqua tepida in un vaso ben coperto, ed ivi lasciategli a molle dalla sera fino al giorno seguente, indi mettetegli in un lambicco, e distillateli, dopo mettete il liquore in fiaschi di vetro a gola stretta, l' acqua andrà in fondo, e l' essenza resterà al disopra; rovesciate il fiasco col fondo totalmente in su, acciò l' essenza riascenda verso il fondo del fiasco, indi ritirarete alquanto il pollice con cui avevate turata la gola del fiasco per lasciar uscir l' acqua, e così l' essenza resterà sola in essa.

Composta di marroni.

Pigliate ciò, che vi fa bisogno di marroni per una composta, cioè una centena, tagliateli alquanto acciò non abbiano a scoppiare cuocendo, fateli cuocere nella brace di cenere calda, quando

saranno

saranno cotti nettateli con un straccio, e pelateli con proprietà, indi col dito schiacciateli alquanto per appianarli senza romperli, poi metteteli in tre oncie di zucchero chiarificato, e fateli cuocer a fuoco lento nel zucchero poco più di un quarto d' ora sopra un picciolissimo fuoco, poi nel levarli dal fuoco premetegli sopra il sugo di un mezzo cedro, e metteteli nel vaso da composta, indi quando sarete per servire spargetegli sopra zucchero fino coll' impolveratojo da zucchero.

Marroni confettati al secco.

Pigliate marroni, levateli la prima pelle, poi metteteli in acqua bollente in un bacino, e fateli dar tre o quattro bolli, poi con la mestola metteteli in un altro bacino in acqua bollente, e finite di fargli imbianchire finchè pungendoli con un ago egli vi entri facilmente, indi levateli dal fuoco, e colla mestola pigliatene pochi per volta, e mentre sono caldi levateli la loro seconda pelle uno ad uno, poi metteteli in acqua tepida ben chiara in cui premerete il sugo d' un cedro per conservarli bianchi; indi sgocciolategli, e poi mettetegli in

zucchero cotto *al petit lissé*, e in detto zucchero mettete il sugo d' un cedro, poscia per un quarto d' ora fateli cuocere a fuoco lento nel zucchero senza che bollano, poi versateli dolcemente in un catino, e metteteli per un giorno nella stuffa, indi fateli dar un bollo, e poi rimetteteli per altro giorno nella stuffa, poscia toltili dal zucchero fateli sgocciolare, e rimettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere *a la grande plume*, poi metteteli dentro li marroni, e fateli dar un bollo coperto, poscia levateli dal fuoco, e quando il calore del zucchero sarà un poco diminuito travagliatelo su l' orlo del bacino, ed a misura che s' imbianca da una parte, con una forchetta pigliate li marroni uno alla volta rivoltateli dolcemente nel zucchero imbianchito, avrete cura di non romperli, indi andategli aggiustando sopra graticole di filo di ferro, e così facendo degli altri proseguirete sino al fine.

Biscottini di marroni.

Fate cuocere nella cenere calda una ventina di marroni, dopo averli ben mondati, e pelati mettetegli in un mortajo,

tajo, pestateli bagnandogli alquanto con bianco d' uova, quando saranno ben pesti mettetegli in un catino con mezza libbra di zucchero fino, e con una spatola rivoltateli bene finchè il zucchero, e marroni siano bene incorporati, indi mettetegli assieme cinque bianchi d' uova ben sbattute, e mescolatele bene co' marroni, e zucchero, poi mettete li biscottini sopra fogli di carta bianca in rotondo alquanto più grossi, che un maccherone, od in lungo come li biscottini al cucchiajo, fateli cuocere nel forno a calor lento, quando saranno cotti di bel colore, e già mezzo freddi li leverete dalla carta.

Pasta di marroni.

Mettete in acqua bollente una trentina di marroni, fateli cuocere finchè possiate pelarli facilmente, dopo passategli alla stamigna forzandogli a passare con una spatola, o cucchiajo di bosco, indi ad ogni nove oncie di pasta, pigliate oncie tre di marmelata di qualunque sorta che più vi piace, e incorporatela colla detta pasta, poi per ogni libbra di detta pasta di marroni, e marmelata fate cuocere alla *grande plume* quin-

dici oncie di zucchero, poi mettetevi dentro la detta pasta, e dimenatela col zucchero finchè sia con esso ben incorporata, poscia mettetela ne' modelli da pasta, e fatela seccare nella stuffa.

Marroni in camiccia.

Fate arrostire marroni sopra un piccolo fuoco in guisa, che non prendano colore finchè possiate facilmente levarli le due pelli, poi bagnategli in bianco d' uova ben sbattute, indi rotolategli in zucchero fino, poi metteteli sopra setacci, e fateli seccare nella stuffa.

Marroni al caramel.

Pigliate marroni levateli la prima pelle, poi fateli cuocere in acqua per levarli la seconda pelle; indi sgocciolategli, e fategli asciugare alquanto nella stuffa, intanto fate cuocere zucchero *al caramel*, e conservatelo caldo sopra un piccolo fuoco, poi pigliate li marroni uno ad uno con una forchetta, e rivoltateli nel detto zucchero, e nel trarli fuori mettete a ciascuno un bastoncino acuto, con cui li sosterrete in aria sopra una graticchia, ne' fori della quale col-

loca-

locarete li baſtoncini per far ſgocciolare li marroni, e ſeccare il *caramel* in aria.

Marroni all' arlecchina.

Per ciò fare vi servirete di una composta di marroni, che abbia già ſervito, ſgocciolarete li marroni dal loro ſiroppo, poi li farete raſciugare nella ſtuffa, indi pigliarete il ſiroppo della compoſta, e lo farete ridurre *al caſsé* ſopra il fuoco aggiungendovi un poco di zucchero, in caſo che non foſſe abbaſtanza conſiſtente, e lo conſervarete caldo ſopra un piccolo fuoco, e con una forchetta rivoltarete dentro ad uno ad uno li marroni, e di mano in mano, che li ritirarete dal zucchero gli gettarete ſopra *nompareille* di tutti li colori.

Ratafiat *di ginepro*.

Pigliate un quartuccio di buon ginepro nuovo e ben ſcielto, mettetelo in un' amola di capacità di quindici o ſedici pinte; metteteglí aſſieme dieci pinte d' acquavite, indi per ogni pinta di acquavita chiarificate nove oncie di zucchero, e ſe avete qualche vecchia focaccia

cia di fior di melaranci potete disciorla in detto zucchero, diminuendo la suddetta dose di zucchero di tanto, quanto pesa la focaccia, poi mettetelo anche nell'amola infusione, e turate bene l'amola con pasta, come si fa per il bagnomaria, se è d' estate esponete l' amola al sole, e se è d' inverno mettetela nella stuffa, e lasciatela per un mese intiero, indi passate il *ratafiat*, e mettetelo ne' fiaschi. Questo *ratafiat* quanto più si conserva, tanto più buono diviene.

Acquavite di ginepro.

Pigliate nove oncie di ginepro infrangetelo, poi mettetelo con quattro pinte d' acquavite in un' amola, qual turarete bene, indi lasciatelo infusione almeno due giorni, poi mettete il tutto al lambicco, e distillatelo con fuoco lento, e sempre eguale, di quattro pinte d' acquavite non vi daranno che tutto al più due pinte d' acquavite di ginepro.

Osservazione sopra il caffè.

Il caffè è un piccolo frutto, o sia grano, che cresce sopra un albero in più

luoghi

luoghi del Levante. Deve ſcegliersi ben netto, di mezzana groſſezza, di color bigio, e leggiero, di buon odore, e che non ſenta di muffa, ciò che arriva quando è ſtato bagnato dall' acqua del mare; la maniera di farlo è al preſente così comune, che poche perſone l' ignorano, lo farete abbruciare, o ſia arroſtire in una padella da caffè ſempre agitandolo finchè ſia divenuto tutto egualmente di color bruno, poi lo affogarete in tela, od in carta, indi quando ſarà freddo lo macinarete, quando è macinato più di freſco è migliore, e ſi conſerva meglio in grani, che quando è abbruciato, e macinato, per farlo poi farete bollire acqua in una caffettiera grande a ſufficienza per la quantità delle tazze, che volete farne; indi ſe volete farlo buono vi metterete dentro una mezz' oncia di caffè macinato per ogni tazza di caffè, che volete fare, e nel metterlo lo andate agitando; poi li farete dar cinque o ſei bolli a lento fuoco; indi lo laſcierete riposare ſopra la cenere calda finchè vogliate tirarlo al chiaro, quelli che vogliono laſciarlo riposare prontamente vi mettono un poco di zucchero fino levandolo dal fuoco, il caffè quando ſi uſa moderatamente mitiga il mal di ca-

po,

po, accelera la digestione, fortifica lo stomaco, rende allegrezza, fortifica la memoria, ed abbatte li vapori del vino. E se si usa con eccesso, impedisce di dormire, e sminuisce le forze specialmente a quelli, che sono di temperamento bilioso.

Pastilliagi, ed altre cose di caffè.

Per far una libbra di *pastilliagi* di caffè fate sciorre in un poco d' acqua un' oncia di gomma dragante, quando sarà sciolta, e passata in una tela mettetela in un mortajo con due oncie di caffè polverizzato, e passato al setaccio fino, e pestatelo mettendovi poco per volta del zucchero finchè abbiate una pasta maneggiabile, poi con detta pasta formate conchiglie, piccoli piselli, garofani, grani di frumento, grani di caffè, e pastiglie di diverse grandezze, e segnate con diversi sigilli.

Conserva di caffè.

Fate chiarificare, e ridurre alla *piccol plume* una libbra di zucchero, poi levatelo dal fuoco, e quando sarà mezzo freddo

freddo mettetegli dentro un oncia di caffè polverizzato, indi travagliate il zucchero nel bacino mescolandolo con una spatola finchè il caffè sia ben incorporato, avvertendo però, che il zucchero non divenga troppo bianco, poi mettete la conserva in un modello di carta, indi quando sarà fredda la taglierete a tavolette, e la conservarete per vostro uso.

Osservazione sopra la cioccolata.

La composizione di questa pasta, che è di sapore molto grato, ci è venuta dall' America, e que' Popoli, che ne fanno un grande uso, ci hanno insegnata la maniera di farla, ma noi abbiamo migliorata detta maniera di farla, e quella, che al presente si fa in Italia, ed altrove è molto migliore, si fa con cacao detto altrimenti *gros caraque*, che è frutto di un albero, che cresce nell' America, della forma, e grandezza di un castagno, questo frutto viene coperto d' un grande baccello, come li nostri melloni, e rinchiude in se molte noci di cacao della grossezza delle nostre amandole.

La vaniglia (il di cui sapore rilevato, ed odor buono ci somministra un

felice

felice mescuglio col cacao per la bontà della cioccolata) è un baccello più lungo, e più piatto di quello de' nostri fagiuoli ripieno di piccoli grani negri, lucidi, di una sostanza mielosa, ella fa una parte della composizione della cioccolata col zucchero, ciò che si osserverà quando si tratterà della maniera di farla. La cioccolata deve sceglierfi di color bruno, rossigna, dura, e secca, di buon odore, e di buon sapore, ella nodrisce molto, ajuta la digestione, fortifica lo stomaco, abbatte li fumi del vino, è utile a' vecchi, ed a quelli, che hanno difficoltà nel digerire; ma è nociva agli infermicci, ed a quelli, che hanno li nervi deboli, e perchè scalda le persone giovani, devono usarla molto moderatamente.

Conserva di cioccolata.

Gratuggiate un' oncia di cioccolata, poi mettetela in mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e mescolategliela ben insieme travagliandola con la spatola finchè sia ben incorporata, indi mettete la conserva in un modello di carta, poi quando sarà fredda tagliatela a tavolette, e serbatela per vostro uso.

Biſcottini di cioccolata.

Mettete in un catino due baſtoncelli di cioccolata gratuggiata con mezza libbra di zucchero fino paſſato allo ſtaccio, e quattro roſſi d' uova, e sbattete bene tutto inſieme con una ſpatola, poi mettetegli aſſieme il bianco di otto uova ben sbattute, e meſcolatele ogni coſa, indi mettete in uno ſtaccio tre oncie di farina alquanto ſeccata nel forno, e con eſſo ſpargetela ſopra la compoſizione, e mentre la farina cade dallo ſtaccio rivoltate la detta paſta per meſcolargliela ben inſieme, indi mettete li biſcottini in modelli di carta, poi collo ſtaccio ſpargeteli ſopra alquanto di zucchero fino, indi fate cuocere li biſcottini in un forno a calor lento.

Cioccolata in forma d' olivo.

Peſtate nel mortajo un baſtoncello di cioccolata, dopo mettetegli inſieme il bianco di tre uova con zucchero fino quanto baſti, peſtate ogni coſa aggiungendo zucchero finchè abbiate una paſta maneggiabile, poi mettete detta paſta ſopra una tavola con zucchero fino, e tagliatela in piccoli pezzi eguali, e quelli

roto-

rotolate un poco tra le mani con zucchero fino per darli la figura d' un olivo, e metteteli di mano in mano sopra fogli di carta, e questi collocati sopra fogli di rame, indi fateli cuocere in un forno a calor lento.

Biscottini di cioccolata alla Monferrina.

Pigliate un bastoncello di cioccolata, e mettetela in un catino con tre oncie di zucchero, un' oncia e mezza di farina, ed il rosso di tre uova, e sbattete bene tutto insieme, poi mettetegli ancora il bianco di quattro uova ben sbattuti, e mescolategliela ben insieme, indi mettete detta pasta distesa in lungo sopra fogli di carta bianca, e collo staccio spargeteli sopra un poco di zucchero fino; indi fateli cuocere in un forno a lento calore, poi dopo tratti dal forno levateli di dentro la carta, e metteteli sopra uno staccio a seccare nella stuffa.

Marzapani di cioccolata col ghiaccio.

Pestate ben fina una libbra di amandole dolci nettate con acqua bollente, e pestandole bagnatele colla metà del

bianco d' un uovo acciocchè non si convertano in olio, fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zucchero, ed in esso mettete le amandole a disseccare sopra un piccolo fuoco, finchè più non si attacchino alle dita, indi mettetegli un bastoncello, e mezzo di cioccolata pesta, e passata allo staccio, e la metà del bianco d' un uovo, e mescolate bene ogni cosa, poi mettete detta pasta sopra una tavola con zucchero fino mescolato colla terza parte di farina, e con uno spianatojo appianatela finchè sia della sola spessezza di uno scudo, indi frastagliatela nella maniera, che più vi piacerà, poi mettete detti marzapani sopra fogli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno cotti ghiacciateli per di sopra con zucchero fino passato al setaccietto di seta, sbattuto con un poco di bianco d' uovo, e qualche goccia di sugo di cedro, indi rimetteteli nel forno solamente per fargli seccare il ghiaccio.

Pastiglie, ed altri lavori di cioccolata.

Per una libbra di zucchero fino, fate disciorre un oncia di gomma dragante in

in un poco d' acqua, dopo paſſatela in una tovaglia, poi mettetela in un mortajo con due baſtoncelli di cioccolata peſta, e paſſata allo ſtaccio, e la metà d' un bianco d' uovo, ed una libbra di zucchero fino paſſato al ſetaccio di ſeta, peſtate ogni coſa, mettendo il zucchero poco per volta finchè abbiate una paſta maneggiabile, indi tolta la paſta dal mortajo ne farete paſtiglie della grandezza, e forma, che più vi piacerà, come grani di frumento, di caffè, di piſelli, di lenticchie, di conchiglie, ed altre coſe a voſtro piacere.

Confetti di cioccolata.

Diſſolvete un poco di gomma dragante in un poco d' acqua, indi paſſatela in una tela premendola bene, poi mettetela nel mortajo con cioccolata in polvere, e zucchero fino, ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, mettete detta paſta ſopra una tavola impolverata di zucchero fino, ed appianatela con uno ſpianatojo, ſinchè ſia della ſpeſſezza di uno ſcudo, poi tagliatene piccoli pezzi per rotondirli della groſſezza d' un piſello, indi fateli ſeccare nella ſtuffa, quando ſaranno ſecchi li coprite di zucchero, oſſer-

osservando la stessa maniera che è stata spiegata per gli altri confetti.

Amandole alla nompareille.

Pigliate amandole dolci, e mettetele in un bacino senza levarli la pelle, fatele arrossire alquanto sopra un piccolo fuoco sempre rivoltandole con una spatola, indi fate cuocere zucchero al *grand perlé*, e conservatelo caldo, poi pigliate le amandole una ad una, e con una forchetta rotolatele nel detto zucchero, e cavandole fuori del zucchero gettateli subito *nompareilles* tutto all' intorno, acciò s' attacchino alle amandole, indi collocatele sopra foglie di rame, e quando saranno tutte preparate mettetele nella stuffa a seccare.

Amandole al cedro.

Mondate amandole dolci con acqua calda, indi tagliatele in minuti pezzi della grossezza d' una lenticchia, mettetele sopra un piatto con cedro verde gratuggiato, il bianco d' un uovo, e zucchero in polvere quanto basti per farne una pasta maneggiabile, poi pigliate pezzetti di dette amandole con

alquan-

alquanto di detta pasta della grossezza delle amandole naturali, e rotolatele fra le mani per darle la stessa forma, ed aggiustatele di mano in mano sopra fogli di carta bianca colla distanza di un dito una all' altra, e fatele cuocere in un forno a lento calore; indi quando saranno di bel colore levatele immediatamente da sopra la carta.

Amandole alla Napolitana.

Mettete in un piatto di terra, o di majolica un mezzo cucchiajo d' acqua di fior di melarancio col bianco d' un uovo, e zucchero fino passato al setaccio di seta, sbattete bene tutto insieme con un cucchiajo di bosco, finchè questo sia ben ligato, e ben bianco, poi mettetegli dentro le amandole dolci nettate con acqua calda, e grossamente pestate, e mescolate bene ogni cosa, acciò tutto s' attacchi alle amandole, indi aggiustatele a monticelli sopra fogli di carta bianca gli uni alquanto distanti dagli altri, e fatele cuocere in un forno a lento calore.

Per far il color di ſcarlatto per le amandole.

Fate un colore di ſcarlatto in queſta maniera: mettete in un piccol vaſo un quartino d' acqua, e quando bollirà mettetegli dentro un' oncia di cocciniglia ben polverizzata, e fatele dar una donzina di bolli; ed aggiungeteli tutto in una volta mezz' oncia d' alume, e mezz' oncia di cremor tartaro ben peſtato, fateli dar ancora una donzina di bolli, poi levatela dal fuoco, e laſciatela riposare prima di ſervirvene.

Amandole allo ſcarlatto.

Mettete in un bacino mezza libbra di zucchero con un poco d' acqua, e quando il zucchero ſarà fuſo mettetegli dentro mezza libbra di amandole dolci ben mondate, e fatele bollire finchè ſcoppino rivoltandole ſoventi, poi levate il bacino dal fuoco, e rivoltatele inceſſantemente colla ſpatola, finchè più non prendano zucchero, allora mettetele ſopra una ſtamigna rara, e rimettete nel bacino il zucchero, che ſarà paſſato ſotto,

con

tre oncie circa d' altro zucchero, ed alquanto d' acqua, e fatelo fondere con ciò, che vi è restato all' intorno del bacino, e ridurre *al cassé*, indi mettetegli dentro alquanto di colore di scarlatto, che basti a far rosso il zucchero, poi rimettetelo al fuoco per farlo di nuovo ridurre *al cassè*, come già prima era, indi mettetegli immediatamente dentro le amandole per farli prendere tutto il zucchero, e con una spatola incessantemente rivoltatele finchè il zucchero si candisca, ed occorrendo, che ancor ve ne restasse nel bacino fatelo scaldare alquanto finchè tutto resta raccolto sopra le amandole, e questa dose vi servirà di regola per qualunque quantità far ne vogliate.

Amandole pralines *alla Regina.*

Mondate amandole con acqua calda, indi ben asciugate, poi fate cuocere *al gros boulet* tanto zucchero che eguagli il peso delle amandole, poi mettetegli dentro le amandole, e fateli dar tre o quattro bolli, indi levatele dal fuoco, e con una spatola rivoltatele sempre finchè abbiano raccolto tutto il zucchero, ed in caso, che raffreddandosi le

aman-

amandole vi rimaneſſe zucchero nel bacino, fatelo ſcaldare alquanto, e proſeguite a rivoltar le amandole, finchè abbiano raccolto tutto il zucchero, ordinariamente queſte *pralines* ſi fanno in due volte, mettendo la metà del zucchero per volta, convien oſſervare, che il zucchero non ſi riduca altrimenti che *al caramel*, queſte *pralines* devono eſſere bianche.

Biſcottini di amandole dolci.

Fate modelli di carta bianca della grandezza che volete fare li biſcottini in lungo, o piccolo quadrato, nettate con acqua calda tre oncie di amandole dolci, e mettetele di mano in mano in acqua freſca, quando ſaranno ſgocciolate, e ben aſciugate peſtatele nel mortajo ben fine bagnandole un poco con bianco d' uova, poi mettetele in un catino con due roſſi d' uova freſche, e tre oncie di zucchero paſſato al ſetaccio di ſeta, sbattete bene le amandole con una ſpatola, indi aggiungetegli il bianco sbattuto di quattro uova freſche, ed un cucchiajo di farina, meſcolate tutte le dette coſe inſieme, poi mettete li biſcottini ne' modelli, e ghiacciate la parte

ſuperiore di eſſi con zucchero fino meſcolato con la quarta parte di farina (queſta farina aſciuga l' umidità delle amandole); indi fateli cuocere in un forno a lento calore, quando ſaranno ben creſciuti, e cotti di bel colore levateli dal forno, e nel tempo ſteſſo cavateli fuori da' modelli.

Biſcottini di amandole amare.

Nettate con acqua calda un' oncia e mezza di amandole dolci, e tre oncie di amandole amare, peſtatele ben fine in un mortajo mettendogli in più volte mezzo cucchiajo di zucchero in polvere, indi mettetele in un catino, e ſtempratele bel bello col bianco di quattro uova freſche, poi aggiungetegli nove oncie di zucchero fino paſſato al ſetaccio di ſeta, e per un quarto d' ora sbattete tutto inſieme con una ſpatola, mettete detta paſta in lungo, od in rotondo ſopra carta bianca, pigliando la paſta con due coltelli, poi fateli cuocere in un forno a calore molto lento, e non levateli dalla carta finchè ſiano freddi.

Biſcottini di nocciuole.

Dopo aver nettato con acqua calda tre oncie di nocciuole peſtatele ben fine, e peſtandole bagnatele con un poco di bianco d' uovo, poi mettetegli aſſieme tre oncie di zucchero, e peſtatelo aſſieme finchè ſia ogni coſa meſcolata, indi mettetegli il bianco di quattro uova sbattute, e bel bello ſtempratele colle nocciuole, e zucchero, indi finite li biſcottini nella maniera praticata per quelli di amandole dolci.

Conſerva di nocciuole.

Pigliate un' oncia e mezza di nocciuole, nettatele con acqua calda, indi tagliatele in traverſo ſottilmente il più, che potete, fate cuocere alla *grande plume* una libbra di zucchero, poi toltolo dal fuoco, e mezzo raffreddato mettetegli dentro le nocciuole, e con una ſpatola rivoltatele bene finchè ſiano incorporate col zucchero, indi mettete la conſerva in modelli di carta, poi quando ſarà fredda tagliatela in tavolette, e conſervatela per voſtro uſo.

Conserva di amandole al cedro.

Pestate ben fine tre oncie di amandole dolci bagnandole con sugo di cedro mentre le pestate; fate cuocere alla *grande plume* una libbra di zucchero, poi levatelo dal fuoco, e travagliatelo finchè s'imbianchisca, indi mettetegli dentro le amandole, e stremprateie bene col zucchero, poi mettete la conserva in modelli appropriati.

Crema di amandole in filagrana.

Fate bollire un quartino di latte fino alla consumazione d' un terzo con un boccale di fior di latte, e tre oncie di zucchero, poi mettetegli dentro tre oncie di amandole dolci pestate ben fine col bianco di tre uova sbattute, e fate dar due o tre bolli a tutte le dette cose assieme mescolandole con una spatola, passate questa crema alla stamigna, e mettetela nel catino, in cui dovete servirla, e quando sarà fredda, e che siete per servirla mettetegli sopra una filagrana, che farete spargendogli sopra fiori di melaranci *pralinées*, e tagliati minutamente sopra un foglio di rame unto con un poco d' olio, filandogli sopra zucchero cotto al *caramel*, poi rivoltandogli sopra un'

un' altra foglia di rame anche unta di olio per metterli del *caramel* dall' altra parte della filagrana, che indi mettere-te sopra la crema.

Confetti di nocciuole.

Nettate con acqua calda nocciuole secondo la quantità che volete farne, e fatele seccare nella stuffa; se non n' avete più di una libbra, non occorre metterle in un bacino grande, basta quello da provvisione, e questo sopra un buon fuoco, e rivoltarle bene finchè siano ben secche; indi vi si mette zucchero gommato fatto nella seguente maniera. Si fa disciorre gomma arabica con acqua, quando è fusa, e passata in una tela si mescola con altrettanto zucchero cotto al *lissé*, mettete di questo zucchero nel bacino, e rivoltate sempre le nocciuole sopra un fuoco mediocre, finchè elleno se lo siano tutto raccolto, quando poi cominceranno ad esser secche vi metterete dell' altro zucchero finchè vediate, che le nocciuole ne siano abbastanza cariche, poi allora le proseguirete con dell' altro zucchero non gommato cotto al *lissé*, e gli darete in questa maniera, una donzina di mani, e indi quando

ſarà l' ultima mano ben ſecca levate le nocciuole dal bacino, levate il bacino, e laſciatelo aſciugare, indi rimettetegli dentro le nocciuole per liſciarle, rimettendo ancora del zucchero cotto al *liſsé*, che agiterete fortemente nel fine ſenza farle ſaltare, poi finirete di farle ſeccare nella ſtuffa.

Paſta di amandole per orzata.

Pigliate mezza libbra di amandole dolci, ed una donzina di amandole amare, tre oncie di grani delle quattro ſementi fredde, nettate con acqua calda le amandole, poi peſtate bene ogni coſa inſieme, indi ſtendete ciò, che avete peſtato ſopra una tavola, con una libbra di zucchero in polvere per formarne una paſta, e queſta ſi conſerva per qualche tempo, e quando volete ſervirvene ſtempratene un' oncia in un quartino d' acqua, poi paſſate dett' acqua in una ſtamigna, od in una tovaglia.

Bracciuola all' arlecchina.

Nettate amandole con acqua calda, poi tagliatele in quattro parti, indi mettetele in un bacino con mezza libbra

di

di zucchero fuſo, ed un poco d' acqua, poi mettete il bacino al fuoco, e fate bollire il zucchero ſinchè le amandole ſcopiino, allora levatele dal fuoco, e mettetegli dentro il ſugo d' un cedro, e ſcorza pur di eſſo tagliata minutamente, e con una ſpatola rivoltate ſempre ſinchè la bracciuola ſia di bel colore, indi mettetela ſopra un piatto, in cui prima avrete ſparſe *nompareilles* di tutti li colori, meſcolate con un poco d' anice, e ſopra la bracciuola ſpargete altre *nompareilles* con altro anice ſuddetto mentre le amandole ſono ancor calde, e quando poi la bracciuola ſarà fredda mettetela ſopra carta bianca in un ſetaccio, e conſervatela nella ſtuffa.

Bracciuola meſcolata.

Fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zucchero, poi nettate con acqua calda tre oncie di piſtacchi, e tre oncie di amandole, e dividete ogni coſa in cinque o ſei pezzi, poi mettete i detti pezzi nel zucchero, e fateli in eſſo bollire finchè ſcopiino, e rivoltateli ſempre con una ſpatula ſinchè abbiano raccolto tutto il zucchero, poi levateli dal fuoco, e ſpargeteli ſopra cedro confettato

e ſtritolato, ed un poco d'anice, meſcolato con *nompareille* di tutti li colori, indi prontamente meſcolate tutto inſieme, e mettete la bracciuola ſopra un foglio di rame leggiermente unto con olio d' olivo, ed appianatela egualmente il più che potete, quando ſarà fredda la tagliarete della grandezza, che più vi pare, e la metterete nella ſtuffa ſopra un ſetaccio; il cedro, l' anice, e *nompareille*, che gli mettete dentro, devono eſſere meſcolati inſieme, e preparati per il momento che vi occorrerà doverveне ſervire.

Bracciuola di amandole alla Portogheſe.

Fate fondere mezza libbra di zucchero con un poco d' acqua in un bacino, quando ſarà fuſo mettetegli dentro mezza libbra di amandole dolci nettate con acqua calda, e tagliate in due, fatele bollire nel zucchero ſinchè ſcopiino, rivoltatele bene per fargli raccorre il zucchero, quando comincieranno ad arroſſire ſtendetele prontamente ſopra uno ſtaccio, poi immediatamente ſpargetegli ſopra *nompareille* bianca, indi roveſciatele ſopra un piatto, e ſpargetegli ſopra

detta

detta *nompareille* dall' altra parte, indi mettetela nella ſtuffa.

Bracciuola di nocciuole.

Nettate con acqua calda una libbra di nocciuole, poi mettetele in un bacino con un poco d' acqua, ed una libbra di zucchero, e fatele bollire finchè ſcoppino, levatele indi dal fuoco, e rivoltatele inceſſantemente con la ſpatola, quando ſaranno abbaſtanza inzuccherate mettetegli un poco di *nompareille* meſcolato con cedro confettato, e ſtritolato, ed un poco d' anice, meſcolate ben ogni coſa inſieme, e prontamente mettette la bracciuola ſopra un foglio unto con un poco d' olio d' olivo, e ſtendetela bene con una ſpatola; indi quando ſarà fredda tagliatela in pezzi della grandezza, che più vi pare, e mettetela nella ſtuffa.

Latte di amandole.

Fate bollire tre boccali di latte fino alla conſumazione della metà, poi levatelo dal fuoco, e mettettetegli dentro ſei oncie di amandole dolci nettate con acqua calda, e peſtate ben fine, che

avrete bagnate di tempo in tempo, pestandole con mezzo cucchiajo di latte, stemprate bene le amandole col latte, mettetegli anche un poco d' acqua di fior di melarancio, e tre oncie di zucchero, e quando il zucchero sarà fuso passate due o tre volte il latte di amandole in una tovaglia per servirlo in un catino.

Maccaroni.

Nettate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, lavatele, ed asciugatele, poi pestatele ben fine, e pestandole andatele bagnando con qualche goccia d' acqua di fior di melarancio, e mettendo anche del zucchero fino, acciocchè non si converta in olio, indi mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, e mescolatele bene, poi mettetegli il bianco di quattro uova, e sbattetele bene colle amandole, e zucchero, collocate li maccaroni sopra fogli di carta bianca della grossezza d' un bottone, e fateli cuocere in un forno a calor lento, quando saranno cotti, e di bel colore li servirete al loro naturale. Se poi vi piacesse di ghiacciarli, mettete sopra un piatto di terra, o di majolica del zucchero fino

passa-

passato al setaccio di seta col sugo di un cedro, ed un poco di bianco d'uova, e sbattete tutto insieme con la spatola finchè il ghiaccio sia ben bianco; indi di questo copritene li maccaroni, poi metteteli nel forno solamente per far seccare il ghiaccio.

Maccaroni liquidi.

Mondate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, poi pestatele ben fine bagnandole col bianco d' un uovo, acciochè non si convertano in olio, indi mettetele in un catino con mezza libbra di zucchero in polvere, che sbatterete bene colle amandole, poi aggiungetegli il bianco di quattro uova ben sbattuti, e mescolateli ben assieme, collocate li maccaroni sopra fogli di carta bianca della grossezza d' una noce, e fate nel mezzo di caduno un buco per metterli quanto una nocciuola di quella marmelata, che meglio stimerete, o di una buona crema ben legata, e fredda, indi coprite al di sopra, come al di sotto in guisa, che la marmelata non compaja, e fateli cuocere al solito, poi serviteli così, oppure ghiacciati come li precedenti.

Maccaroni di Bruxelles.

Nettate con acqua calda, e pestate ben fine sei oncie di amandole dolci, bagnandole con la metà del bianco d' un uovo, poi mettetele in un catino con due oncie di farina di riso, e mezza libbra di zucchero in polvere, sbattete bene ogni cosa, indi aggiungetegli il bianco di quattro uova sbattute, e mescolateli bene colle amandole; indi aggiustate li maccaroni in lungo sopra fogli di carta bianca, e fateli cuocere in un forno a calor lento, poi quando saranno cotti li ghiacciarete con ghiaccio bianco.

Marzapani frastagliati.

Nettate con acqua calda una libbra di amandole dolci, e mettetele di mano in mano in acqua fresca, poi sgocciolatele in un setaccio, ed asciugatele con una tovaglia, indi pestatele ben fine, e di tempo in tempo mettetegli un poco di zucchero fino, e qualche goccia d'acqua di fior di melarancio, poi mettetele in un bacino sopra un fuoco molto lento, con una mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, rivoltate le amandole, e

zuc-

zucchero con una ſpatola ſinchè la paſta toccandola colle dita non vi s' incolli più contro, indi mettetela ſopra un foglio di carta impolverata di zucchero fino, e con uno ſpianatojo appianatela dolcemente, avvertendo di gettar di tempo in tempo tanto di ſotto, come ſopra la paſta del zucchero fino per impedire, che non s' attacchi alla carta, poi quando ſarà del ſolo ſpeſſore di uno ſcudo la fraſtagliarete nella maniera a voi più grata, come in fiori di giglio, in cuori, in rotondo, in loſanga, in trifoglio, ed in altre diverſe figure ſecondo li modelli, che avrete, e metteteli ſopra fogli di carta, che avrete già aggiuſtati ſopra foglie di rame, fateli cuocere in un forno a calore molto lento, indi quando ſaranno cotti li ghiacciarete con un ghiaccio bianco fatto con zucchero fino, ſugo di cedro, ed un poco di bianco d' uovo.

Marzapani alla Portogheſe.

Mondate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, aſciugatele, poi peſtatele ben fine bagnandole col bianco d' un uovo, ed un poco d' acqua di fior di melarancio, fate cuocere alla *grande plume* mezza libbra di zucchero, indi levatelo dal fuoco,

fuoco, e mettetegli dentro le amandole pestate, e rivoltatele bene con una spatola, poi rimettetele sopra un lento fuoco per farle seccare finchè toccandole colle dita non vi si attacchino più, indi mettetele sopra un foglio di carta con zucchero sotto, e sopra, e con uno spianatojo appianate dolcemente la detta pasta finchè sia niente più spessa di uno scudo, allora tagliatene piccoli pezzi di figura rotonda, e della grandezza d' una pastiglia, e fate a caduno un piccolo orlo, indi fateli cuocere sopra foglie di rame in un forno a calor molto lento, quando poi saranno cotti, e raffreddati metterete in ciascuno un grano d' agresto confettato al liquido.

Pasta di marzapani per formare diverse cose.

Mondate con acqua calda una libbra di amandole, poi pestatele ben fine bagnandole con un poco d' acqua di fior di melarancio, e il bianco d' un uovo, indi mettetele in un bacino con nove oncie di zucchero in polvere, fatele disseccare finchè più non s' attacchino alle dita toccandole, e divengano una pasta maneggiabile, poi mettete detta

pasta

pasta sopra un foglio di carta bianca con zucchero sotto, e mentre l' andate appianando con lo spianatojo soventi agitatela colla carta, e di tempo in tempo gettategli sotto, e sopra zucchero fino mescolato con la quarta parte di farina, per impedire, che ella non s' attacchi alla carta, indi tagliatela per farne qualsisia cosa di vostro piacere.

Marzapani alla delfina.

Stemprate due cucchiaj di marmelata di ciriegge col bianco d' un uovo, pigliate pasta di marzapani come la precedente, ed appianatela che resti dello spessore di due scudi, indi tagliatene filetti lunghi la metà d' un dito, e fatene piccoli circoli intorno al manico d' un coltello ben rotondo pizzicando li due capi insieme, acciò restino uniti l' uno con l' altro, dopo aver formati tutti li circoli bagnateli nella detta pasta stemprata col bianco d' uovo, poi rotolategli in zucchero ben fino, e di mano in mano collocateli sopra fogli di carta bianca, che avrete preparati sopra foglie di rame, indi appianate la pasta di amandole dello spessore della lamina d' un coltello, tagliatene piccoli pezzi ro-

rotondi, ſopra cui metterete una ciriegia confettata, oppure un poco di marmelata, che involgerete nella paſta per farne piccole palle della groſſezza d' una nocciuola, e bagnatele anche nella detta paſta ſtemprata col bianco d' uovo, e poi rotolatele nel zucchero; mettete queſte piccole palle nel mezzo de' circoli rilevati in piramide ſenza, che entrino nel fondo, e fateli cuocere in un forno a fuoco molto lento, quando ſaranno ghiacciati di bel colore, li levarete dal forno per ſervirli poi come meglio ſtimarete.

Marzapani al zephir.

Fate cuocere una libbra di zucchero a la *grande plume*, poi dentro mettetegli una libbra di amandole dolci nettate con acqua calda, e ben peſtate, indi travagliatele con una ſpatola ſopra un fuoco molto piccolo finchè la paſta ſia diſſeccata, e che più non s' attacchi al bacino, indi laſciatela raffreddare, e poi rimettetela nel mortajo per peſtarla di nuovo, e nel peſtarla aggiungetegli un poco di zucchero fino, cedro verde gratuggiato al bianco di tre uova, avvertendo di metter il bianco di tempo

in

in tempo, pestando ogni cosa insieme per lo spazio d'un quarto d' ora, poscia mettete li marzapani fatti della figura, che più vi piace sopra fogli di carta bianca, e fateli cuocere nel forno a calore molto lento.

Marzapani mascherati.

Nettate con acqua calda mezza libbra di amandole dolci, e pestatele ben fine bagnandole con acqua di fior di melarancio, poi mettetevi mezza libbra di zucchero cotto alla *grande plume*, e con una spatola rivoltatele sopra un fuoco molto lento finchè più non s' attacchino al bacino, e che la pasta più non si attacchi alle dita toccandola, indi mettetela sopra un foglio di carta bianca impolverato di zucchero fino, e collo spianatojo appianatela, e frastagliatela della figura, e grandezza, che più vi aggrada co' modelli di latta, che avete; preparate li marzapani sopra un foglio di carta bianca, e mettetegli sopra una tavola col coperchio d' un forno da campagna sopra carico di fuoco, acciocchè li marzapani cuocano solamente da una parte, indi levateli di sopra la carta, e mettetegli sopra dalla parte, che non

è cotta della marmelata ſtemperata con la metà d' un bianco d' uovo, e zucchero fino in polvere, e mettetegliene quanta ne può ſtare, rimetteteli poi ſopra la carta bianca colla parte rivolta di ſotto, e nuovamente copriteli col coperchio del forno di campagna, e fate cuocere il detto ghiaccio.

Marzapani con marmelata.

Fate una paſta come quella de' marzapani in laccio d' amore, e quando ſarà diſſeccata mettetela ſopra un foglio di carta bianca con zucchero fino, ed appianatela finchè ſia ſpeſſa niente di più d' uno ſcudo, indi tagliatene pezzi di figura rotonda, e larghi quanto una pezza da ſoldi ſette e mezzo, affondate alquanto detti pezzi nel mezzo col dito piccolo per mettere a caduno la groſſezza d' un piſello di quella marmelata, che più vi pare, oppure di qualche crema cotta; e ben legata, rimpalmate l' orlo di detti pezzi di paſta con roſſo d' uovo per collarne due inſieme l' uno ſopra l' altro facendogli prender la forma d' un bottone, in guiſa, che la marmelata non compaja, fateli cuocere nel forno a calore molto

lento,

lento, quando ſaranno di bel colore levateli dal forno, ed agghiacciatene tutta la parte ſuperiore con un ghiaccio bianco, poſcia rimetteteli nel forno per far ſeccare il ghiaccio.

Siroppo d' orzata.

Pigliate nove oncie di amandole dolci, un' oncia di amandole amare, tre oncie delle quattro ſementi fredde (*a*), nettate con acqua calda le amandole, poi peſtatele colle dette ſementi ben fine il più, che ſarà poſſibile, mettete queſta paſta in un boccale d' acqua, e con una ſpatola meſcolate ben ogni coſa inſieme, indi laſciate infuſione per lo ſpazio di un' ora o due, poi paſſate la detta paſta in una tovaglia, e premetela bene torcendola per trarne tutto il ſugo, indi chiarificate due libbre di zucchero, e riducetelo *al caſsé*, poi in eſſo mettete detto ſugo, e quando il zucchero ſarà liquefatto aggiungetegli un buon cucchiajo d' acqua di fior di melarancio; mettete il ſiroppo in un catino

(a) *Cioè ſemi di zucca, di cocomeri, di meloni, e di angurie.*

no nella ſtuffa, e laſciatelo ivi tre o quattro giorni, conſervando nella ſtuffa il fuoco, come per il candito, e di tempo in tempo oſſerverete facendo la prova con un cucchiajo quando il ſiroppo ſarà ridotto *al perlé*, ed allora lo metterete ne' fiaſchi. Fatto in queſta maniera non corre riſchio di candire, nè di guaſtarſi.

Siroppo di capelvenere.

Per far una pinta di ſiroppo ſi piglia due oncie di capelvenere del *Canadà*, ſi mette infuſione come il thè, e ſi prendono ſolamente le foglie, l' infuſione ſi fa in un vaſo ben turato, che ſi tiene nella ſtuffa per lo ſpazio di quattordici, o quindici ore, pigliate due libbre e mezza di zucchero, chiarificatelo, e fatelo ridurre al *caſsé*, poi in eſſo mettete l' infuſione paſſata allo ſtaccio, quando il zucchero ſarà liquefatto, mettete il ſiroppo in un catino nella ſtuffa, ed ivi laſciatelo tre o quattro giorni, indi finitelo nella ſteſſa maniera del precedente.

Piſtacchi filati.

Nettate con acqua calda un' oncia, e mezza di piſtacchi, e tagliateli in piccoli filetti,

letti, indi asciugateli con una tela distribuiteli sopra foglie di rame leggiermente unti con olio d' olivo, intanto avrete preparato del zucchero *al caramel*, quale conservarete caldo, acciò non s' indurisca, e con una forchetta pigliate di detto zucchero, e filatelo sopra li pistacchi lasciandogli de' siti vacui fra mezzo, poi roversciate li pistacchi sopra un altro foglio di rame pur unto con olio, e filategli sopra altro zucchero, come già faceste dall' altra parte avendo cura di non caricarli troppo di zucchero filandoglielo sopra.

Biscottini di pistacchi.

Nettate con acqua calda tre oncie di pistacchi, sgocciolategli, ed asciugateli con una tovaglia, poi metteteli nel mortajo con un oncia, e mezza di cedro confettato, ed un poco di cedro verde grattuggiato, pestate ogni cosa insieme ben fina bagnandola in più volte col bianco d' un uovo, poi mettere tutto in un catino con poco più di tre oncie di zucchero fino, ed il rosso di due uova, e sbattete bene tutte dette cose insieme con una spatola finchè siano bene incorporate, indi aggiungetegli il bianco di sei uova ben sbattute, ed un

buon

buon cucchiajo da caffè di farina, e mescolate bene tutto insieme, poi mettete la pasta ne' modelli, oppur distendetela sopra fogli di carta bianca, mettetegli sopra un poco di zucchero, e fateli cuocere al forno a calore molto lento.

Pistacchi al fior di melarancio.

Mettete a molle due ottavi d' oncia di gomma dragante con due cucchiaj d' acqua di fior di melarancio, e mezzo bicchiere d' acqua, quando sarà fusa passatela in una tela premendola bene, intanto avrete nettato con acqua calda e pestate ben fine tre oncie di pistacchi, dopo li metterete dentro l' acqua di gomma con zucchero fino, e pestarete tutto insieme aggiungendogli zucchero fino finchè si formi una pasta maneggiabile, qual metterete sopra una tavola, e ne pigliarete piccoli pezzi eguali nelle mani, e li rotolarete per farne specie di amandole, quali di mano in mano metterete sopra fogli di carta bianca, poi farete cuocere in un forno a calore molto lento.

Acqua di pistacchi.

Nettate con acqua calda tre oncie di pistacchi, poi pestateli ben fini bagnandoli di tempo in tempo di un cucchiajo di latte, e qualche goccia d'acqua di fior di melarancio, fate bollire un boccale di fior di latte, con un quartino di latte, e tre oncie circa di zucchero, fino alla consumazione delli due terzi, indi levatelo dal fuoco, e stemprategli dentro li pistacchi, indi in più volte passategli in una tovaglia, e mettetegli in quel vaso in cui dovete servire.

Pistacchi a olivi.

Nettate con acqua calda de' pistacchi, e di mano in mano gettateli in acqua fresca, poi toltili dall' acqua asciugategli, e pestateli ben fini in un mortajo, indi mettetegli in un bacino con tanto zucchero in polvere quanto è la metà del loro peso, e fateli disseccare sopra il fuoco finchè la pasta non si attacchi più alle dita toccandola, poi versatela sopra fogli di carta con zucchero in polvere, indi pigliatene piccoli pezzi, e rotolateli fra le mani per dargli la forma d'olivi, ed a ciascuno aggiustate un bastoncino per

po-

poterli bagnare nel zucchero cotto al *caramel*, e di mano in mano, che li cavarete fuori del *caramel* aggiustateli sopra una graticchia, introducendo li bastoncini ne' fori di essa, affinchè il *caramel* possa seccarsi nell' aria, e per ultimo metteteli sopra un piatto di porcellana guernita d' una carta frastagliata di figura rotonda.

Confetti di pistacchi.

Nettate con acqua calda de' pistacchi, poi fateli seccare nella stuffa, se volete farne solo una libbra metteteli in un gran bacino di provvisione con zucchero ingommato fatto con un poco di gomma arabica fusa in un pochettino d' acqua, ed indi mescolata con zucchero cotto *al lissé*, fate andare il bacino sopra un fuoco mezzano sempre rivoltandolo, acciocchè li pistacchi piglino egualmente il zucchero, quando cominceranno a seccarsi aggiungetegli del detto zucchero, e dategli ancor una mano, o due in questa maniera, poi proseguite a rivoltarli dandogli ancor cinque o sei mani con altro zucchero cotto al *lissé*, che sia senza gomma finchè vediate, che ne siano sufficientemente carichi,

richi, e dopo averli data l' ultima mano li torrete dal bacino per asciugarli bene, poi vi rimetterete dentro li pistacchi con altro zucchero al *lissé*, e sul fine gli agitarete fortemente senza farli saltare, e quando saranno ben lisci finirete di farli seccare nella stuffa.

Marzapani di pistacchi alla cometa.

Pestate ben fini sei oncie di pistacchi nettati con acqua calda, e pestandoli metteteli alquanto di zucchero fino, acciocchè non si convertano in olio, fate cuocere *a la grande plume* quattro oncie e mezza di zucchero, poi in esso mettette li pistacchi, e fateli disseccare col zucchero sopra un picciolissimo fuoco finchè toccandoli colle dita più non vi si attacchino; indi mettete la detta pasta sopra una tavola, impolveratela sotto e sopra di zucchero fino, e con uno spianatojo appianatela dello spessore di uno scudo per tagliarla in figura di stelle, che abbiano una piccola coda, mettete li marzapani sopra un foglio di carta bianca, e sopra mettetegli il coperchio d' un forno da campagna con un poco di fuoco sopra, e fateli cuocere

lentamente, quando saranno cotti da una parte rivoltateli di sotto sopra, e metteteli da quella parte, in cui non sono cotti un ghiaccio fatto con un poco di bianco d' uovo, qualche goccia di sugo di cedro, e zucchero fino passato al setaccio di seta, e ricopriteli col detto coperchio, per far cuocere il ghiaccio.

Marzapani di pistacchi in giojelli.

Nettate con acqua calda mezza libbra di pistacchi, indi pestateli ben fini in un mortajo bagnandoli con un poco di acqua di fior di melarancio, poi metteteli in un bacino con sei oncie di zucchero in polvere, fateli disseccare sopra un piccolissimo fuoco finchè toccandoli più non s' attacchino alle dita, ed allora metteteli sopra un foglio di carta con zucchero fino sotto, ed intanto, che collo spianatojo appianate la pasta vi metterete un poco di zucchero fino mescolato con un quarto di farina, acciocchè la pasta non s' attacchi alla carta, tagliatene de' piccoli filetti lunghi quanto la metà d' un dito, e formatene circoli intorno ad un piccolo manico di coltello ben rotondo, pizzicando li due

capi

capi insieme per unirli, fatti che avrete tutti i detti circoli, o giojelli li bagnarete in una marmelata di confetti stemprata con un poco di bianco d' uovo, e di mano in mano rotolateli in zucchero fino, e collocateli sopra foglie di rame, poi fateli cuocere in un forno a calore molto lento.

Marzapani di canella.

Nettate con acqua calda una libbra di amandole dolci, e pestatele ben fine bagnandole con un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, ed in esso mettete le amandole con mezzo ottavo di canella in polvere, poi fate disseccare la pasta sopra un piccolo fuoco finchè più non s' attacchi alle dita toccandola, indi mettetela sopra fogli di carta, con un poco di zucchero mescolato, ed un terzo di farina, appianate la pasta dello spessore di uno scudo, poi frastagliatela come più vi piace, e fate cuocer li marzapani in un forno a calor lento, indi agghiacciateli con un ghiaccio bianco.

Pastiglie di canella.

Fate fondere un' oncia di gomma dragante in un poco d' acqua, dopo passatela in una tela, e mettete quest' acqua in un mortajo con un buon cucchiajo da caffè di canella pestata, e passata allo staccio fino, ed una libbra di zucchero fino passato al setaccio di seta, che metterete poco per volta pestando la pasta quando sarà bisogno, finchè abbiate una pasta maneggiabile, poi di detta pasta toltala dal mortajo ne formarete pastiglie di quel disegno, che più vi piacerà, indi le farete seccare nella stuffa.

Candito di canella.

Mettete a molle per un giorno de' pezzi di canella in acqua, poi tagliateli in piccoli filetti ben sottili, indi fateli dare due o tre bolli in zucchero cotto *al petit lissé*, poi sgocciolateli sopra una graticchia, e fateli seccare nella stuffa; quando saranno secchi li metterete sopra le graticchie, che si mettono ne' modelli da candito, fate cuocere il zucchero *al soufflé*, e versatelo sopra li filetti di canella, e quando sarà mezzo freddo mettetelo nella stuffa fino al gior-

no

no seguente con fuoco moderato, se il zucchero non fosse abbastanza candito sgocciolate ciò che vi rimane, e lasciate li filetti ancor un' ora o due prima di levarli da' modelli, poi metteteli in iscatole guarnite di carta bianca per conoscere se il candito è fatto a dovere prima di levarlo da' modelli spingerete ne' quattro angoli d' essi quattro bastoncini bianchi, e secchi fino al fondo per farne il saggio, e tirarete fuori dolcemente, indi osserverete se sono egualmente lucenti, il che essendo è segno, che il candito è fatto a dovere, ed allora sgocciolarete il candito inclinando li modelli in un angolo, e li lasciarete sgocciolare lo spazio di due ore, poi rovesciarete con destrezza li modelli sopra fogli di carta bianca, e forte.

Canella in bastoni.

Mettete a molle un' oncia di gomma dragante in un bicchiere d' acqua, quando sarà fusa passatela in una tovaglia, e premetela bene, poi mettete quest' acqua in un mortajo con un cucchiajo piccolo di canella in polvere, e passata allo staccio fino, e poco per volta pestando metteteli zucchero in polvere finchè

abbiate una pasta maneggiabile, poi mettete detta pasta sopra un foglio di carta bianca con zucchero sotto, acciocchè non s' attacchi alla carta, appianate collo spianatojo questa pasta sottilmente quanto potete, indi tagliatene delle bande di lunghezza, e larghezza sufficiente per invilupparne un bastoncino per dargli la forma d' un bastone di canella, e di mano in mano, che ne avete rotolato uno lo levate per farne un altro, e l' un dopo l' altro gli mettete sopra uno staccio, e quando saranno tutti fatti li farete seccare nella stuffa.

Pastiglie, ed altre cose di garofani.

Fate sciorre un' oncia di gomma dragante in un poco d' acqua, poi passatela in una tovaglia, mettete quest' acqua in un mortajo con dodici garofani in polvere passati ad uno staccio fino, e poco per volta pestando metteteli insieme circa una libbra di zucchero fino, finchè abbiate una pasta maneggiabile, allora levate la pasta dal mortajo, e formatene pastiglie, od ingredienti come garofani, conchiglie, grani di formento, o di caffè, o piccoli piselli, in somma ciò che più vi piacerà, poi quando saranno tutti preparati li farete seccare nella stuffa.

Zucchero al caſsé per far figure, e vaſi co' modelli.

Secondo la quantità, e groſſezza delle forme, delle figure, e de' vaſi, che far volete, pigliate più o meno zucchero, circa tre libbre, chiarificatelo, e paſſatelo allo ſtaccio, poi fatelo cuocere *al caſsé*, avvertendo, che ſia al ſuo giuſto grado di cottura, abbiate li modelli tutti preparati, ben netti, ed unti con olio, e che ſiano ben ſerrati, e ligati con ſpago, che non vi reſti alcuna apertura, ſalvo il foro, per cui dovete far paſſare il zucchero, pigliate il modello colla mano manca inviluppata con qualche pezzo di tela, e colla mano deſtra verſategli dentro il zucchero, e andate rivoltando il modello or da un lato, ed or da un altro dolcemente affinchè il zucchero ſi ſtenda, e le figure reſtino formate a dovere, e non reſtino in maſſa, eſſe devono eſſere cave dentro, o ſia vuote, e traſparenti, e proſeguirete a rivoltare li modelli da tutti i lati, finchè il zucchero ſia appreſo, e non aprirete li modelli finchè il zucchero ſia del tutto freddo, quelle *al caramel* ſi fanno nella ſteſſa maniera, colla ſola differenza della cottura del zucchero.

Zucchero per far figure, e fiori co' modelli.

Secondo la quantità di figure, che far volete, pigliate zucchero, fatelo sciorre con gomma dragante in acqua tepida senza metterla al fuoco, (un' oncia di gomma basta per impiegare almeno una libbra di zucchero), dopo passatela in una tela nuova, e premete bene torcendo, acciò passi tutta, e che resti alquanto spessa, poi metteregli zucchero reale passato al setaccio di seta quanto basti, e sia mescolato con un quarto di amido, mettete ogni cosa assieme in un mortajo, e pestate bene finchè si formi una pasta maneggiabile; per conoscere se questa pasta è fatta a dovere, si tira colle mani in lungo, e se fila se gli aggiunge zucchero finchè tirandola con ambe le mani si rompa in un' istante; indi mettete il detto zucchero ne' modelli leggiermente unti con olio, quando saranno ben pieni li serrarete, e stringerete bene con un nastro di filo, od altra cosa, due ore dopo aprirete li modelli per vedere se le figure sono ben rapprese, e se così, dolcemente le trarrete fuori da' modelli, e le conservarete

rete in ſito ſecco, li fiori ſi fanno nella ſteſſa maniera, ſolo il modello fa la differenza, tratti che ſono da' modelli, ſi dipingono con un pennello, e colli colori, che s' uſano nell' Ufficio per dargli il colore naturale de' fiori, che eſſi rappreſentano.

Color verde.

Potete fare il color verde con frumento verde nel tempo opportuno, o con ſpinacci ſe volete, altri d' altro non ſi ſervono, che di ſidro di pera, prendendo quella delle tre, che più vi piace, ſe gli deve levar la coſta, ed uſar ſolo le foglie, che ſi lavano, poi ſi fanno cuocere in acqua, e dopo dati due bolli, ſi mettono in acqua freſca, indi ſi premono colle mani, poi ſi mettono in un mortajo, e ſi peſtano ben fine, indi di nuovo ſi premono per trarne tutto il ſugo che ſi può, poi ſi paſſa detto ſugo allo ſtaccio, il che fatto ſi fa bollire ſino alla conſumazione della metà per lo meno, poi quando è freddo ſi uſa in ciò che meglio torna bene.

Color rosso.

Fate bollire un boccale d' acqua, poi mettetegli dentro due oncie di cocciniglia ben polverizzata, fategli dar una donzina di bolli, indi per ischiarirla mettetegli dentro un' oncia d' alume, ed un' oncia di cremor tartaro ben pestato tutto in un istante, e fateli dar ancora una donzina di bolli, poi pigliate un bastoncino bianco, ed immergetelo nella cocciniglia, e trattolo fuori lasciatene cader qualche goccia sopra un pezzo di carta bianca, ed osservate se quell' acqua si sostiene come fa l' inchiostro scrivendo, e se ha la debita fluidità, questo è il segno, che il colore sia fatto a dovere, se doveste conservarlo lungo tempo, bisogna aggiungergli un pezzo di zucchero di peso oncie tre, e lasciargli separare bene, e cader la feccia in fondo del bacino, indi si mette in un fiasco, qual si avrà cura di conservar ben turato. Anche pel rosso potrete servirvi del cinapro, del minio, e della lacca macinandoli con acqua di gomma.

Color gialdo.

Si piglia gomma gutta, e con essa si frega un piatto, in cui vi sia un po-

co d' acqua calda, finchè l' acqua abbia acquiſtato un color ſufficiente, ſecondo la quantità, che ve ne fa biſogno. Se volete far color gialdo nel tempo, che vi ſono li gigli, pigliatene il fiore, che ſi trova nel mezzo, e mettetelo infuſione in un poco d' acqua, ed avrete un bel colore naturale, e ſe ne può far ſeccare nella ſtuffa per ſervirſene poi ne' biſogni. Anche il zafferano fa un bel colore gialdo, ſtemperandolo con acqua di gomma.

Color turchino.

Queſto color ſi fa con indico, il quale ſi frega ſopra un piatto, in cui vi ſia un poco d' acqua calda nella ſteſſa maniera della gomma gutta. Anche il tornaſolle fa un belliſſimo bleu, e mettendovi aſſieme alquanto di roſſo può fare il violetto.

Volendo ſi poſſono fare differenti meſcolanze di colori ad imitazione de' pittori.

Paſtiglie allo ſcarlatto.

Mettete un' oncia di gomma dragante a molle in un poco d' acqua calda, quando ſarà ſciolta, e alquanto ſpeſſa, paſſatela in una tovaglia, e premetela

bene, acciocchè paſſi tutta; mettete queſt' acqua in un mortajo con due cucchiaj di marmelata di ſpino ben roſſa, e mentre peſtate mettetegli a poco a poco una libbra di zucchero paſſato al ſetaccio di ſeta ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, e di quella fatene paſtiglie di quel diſegno, che più vi piace, poi fatele ſeccare nella ſtuffa, e non avendo marmelata di ſpino, potete farne mettendovi cocciniglia preparata, ma quelle, che ſono fatte collo ſpino in bontà ſuperano le altre.

Paſtiglie di zafferano.

Mettete a molle in un poco d' acqua tepida un' oncia di gomma dragante, poi paſſatela in una tovaglia, e mettetela in un mortajo con un' oncia di zafferano polverizzato, e paſſato allo ſtaccio fino, e peſtando mettetegli a poco a poco una libbra di zucchero paſſato al ſetaccio di ſeta ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, indi formatene paſtiglie della figura, e grandezza, che più vi piace.

Paſtiglie di cedrato.

Pigliate cedrato gratuggiato, e mettetene la metà a ſeccare nella ſtuffa per

poterlo peſtare, e paſſare allo ſtaccio fino, e l' altra metà mettetela in un poco d' acqua con un' oncia di gomma dragante, e quando ſarà ſciolta paſſatela in una tela, e mettetela in un mortajo col cedrato gratuggiato, che avete paſſato alla ſtamigna, mettetegli zucchero in polvere poco a poco mentre peſtate, ſinchè abbiate una paſta maneggiabile, poi di eſſa formatene paſtiglie della figura che volete. Avrete però cura prima di finir la paſta di guſtarla, ed occorrendo, che non ſentiſſe abbaſtanza il ſapore de' frutti gli aggiungerete un poco d' eſſenza di cedrato.

Le paſtiglie di bergamotto, di cedro, di melaranci, o ſia di portogalli ſi fanno nella ſteſſa maniera.

Conſerva d' acqua di fiori di melarancio.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero *a la grande plume*, poi toltolo dal fuoco con un cucchiajo agitatelo alquanto, indi mettetegli un cucchiajo da caffè d' acqua di fior di melarancio, e meſcolatela bene col zucchero; indi immediatamente mentre è calda mettetela in modelli di carta, quando ſarà fredda

ta-

tagliatela in tavolette, e conſervatela per voſtro uſo.

Conſerva di frutti confettati.

Potete far conſerva di qualunque ſorta di frutti confettati, paſſate li confetti allo ſtaccio fateli diſſeccare ſopra un piccolo fuoco, e ad ogni oncia e mezza di confetti diſſeccati, fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, poi in eſſo mettete li confetti diſſeccati, e meſcolateli bene inſieme, poſcia mettete la conſerva ne' modelli di carta, indi quando ſarà fredda tagliatela in tavolette, e conſervatela per voſtro uſo.

Conſerva allo ſcarlatto.

Pigliate due o tre cucchiaj d' acqua di cocciniglia, mettetela in un piatto, e fatela ridurre al fuoco alla metà, poi toltala dal fuoco mettetevi dentro qualche goccia d' acqua di fior di melarancio, fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, e toltolo dal fuoco laſciatelo ripoſare alquanto, poi mettetegli dentro l' acqua di cocciniglia, e meſcolatela bene col zucchero, indi mettete la conſerva in modelli di carta, e quando ſarà fredda tagliatela in tavolette, e conſervatela per voſtro uſo.

Con-

Conserva di zafferano.

Fate cuocere *a la petite plume* sei, o nove oncie di zucchero, poi levatelo dal fuoco, e mettetegli un poco di zafferano in polvere, cioè tanto che basti per dar colore al zucchero, ed agitatelo con un cucchiajo dimenandolo dolcemente sull' orlo del bacino, e quando il zucchero comincia condensarsi, mettete la conserva ne' modelli di carta, che avrete preparati; indi quando sarà fredda la tagliarete in tavolette per vostro uso.

Biscottini al cucchiajo.

Mettete in una bilancia sei uova intiere, e nell' altra zucchero fino tanto, che eguagli il peso delle uova, indi mettete detto zucchero in un catino, poi levate tre uova solamente dalla bilancia, e mettete nell' altra bilancia tanta farina, che eguagli il peso delle tre uova rimaste, rompete le uova, e mettete li rossi col zucchero, e il bianco tenetelo a parte per sbatterlo da per se solo; sbattete li rossi col zucchero, e con un poco di cedro gratuggiato, poi mettetele il bianco ben sbattuto, e me-

ſcolatelo aſſieme, indi mettete la farina in uno ſtaccio, e fatela cadere leggiermente da eſſo ſopra la già fatta paſta, meſcolate bene il tutto inſieme, poi diſtribuite la paſta de' biſcottini in lungo con un cucchiajo ſopra fogli di carta bianca, ſpargetegli ſopra zucchero fino, acciocchè ſe gli formi un ghiaccio, e fateli cuocere al forno a lento calore, allorchè ſaranno cotti, e di bel colore levateli la carta prima, che ſiano freddi. Se volete li biſcottini più leggieri vi metterete ſolamente tanta farina, che eguagli il peſo di due uova, ed in quanto alle uova metterete ſolamente due roſſi, ed otto bianchi sbattuti, e di zucchero tanto quanto peſano ſei uova, e poi li finirete nella ſteſſa maniera, che ſi è fin quì detto.

Biſcottini al zephir.

Mettete in un catino il roſſo di quattro uova freſche, una libbra di zucchero fino paſſato allo ſtaccio, un pizzico di ſcorza di cedro gratuggiato, altrettanto di fiori di melarancio *pralinées*, e triturati ben fini, e con una ſpatola sbattete tutto inſieme per mezz' ora continua, poi pigliate il bianco di dodici

uova

uova fresche, sbattetele bene, dopo mescolatele col zucchero agitandolo collo sbattitore, mettete in uno staccio mezza libbra di fior di farina, che avrete fatta seccare al forno; passatela allo staccio sopra la preparata pasta, e mentre cade la farina incorporatela collo sbattitore, poi metterete la pasta de' biscottini in modelli di carta, e spargetegli sopra zucchero fino per ghiacciarli, indi fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno ben cresciuti, e cotti di bel colore levateli la carta mentre sono ancor caldi.

Biscottini di Provenza.

Mettete in un catino due cucchiaj di marmelata di melarancio, un pizzico di scorza di cedro verde gratuggiato, mezza libbra di zucchero in polvere passato allo staccio, il rosso di quattro uova fresche, e sbattete ogni cosa insieme con una spatola per lo spazio di mezz' ora, poi mettetegli il bianco di otto uova sbattuti, indi quando saranno tutte dette cose ben mescolate, aggiungetegli tre oncie di fior di farina alquanto secca facendola passar leggiermente per lo staccio sopra la preparata pasta de' biscottini,

e

e mescolandola mentre cade dallo staccio colla detta pasta, poi mettete la pasta in modelli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, e dopo averli levati dal forno ghiacciateli la parte superiore con un ghiaccio di zucchero fino stemprato con un poco di bianco d' uova, e sugo di cedro, indi rimetteteli nel forno solamente per far seccare il ghiaccio, poi levateli la carta mentre sono ancora caldi.

Biscottini alla Regina.

Mettete in un catino tre oncie di farina di riso passata allo staccio di seta una libbra di zucchero fino, la metà della scorza d' un cedro gratuggiata, ed il rosso di sei uova, e con due spatole sbattete tutte le dette cose insieme per mezz' ora, poi aggiungetegli il bianco ben sbattuto di dodici uova, e mescolate bene detta pasta, indi mettetela in modelli di carta, e fateli cuocere in un forno a lento calore, quando saranno cotti ricopriteli la parte superiore d' un ghiaccio fatto con zucchero fino sbattuto con un poco di bianco d'uova, e sugo di cedro, poi rimetteteli nel forno solamente per far seccare il ghiaccio, indi levateli la carta mentre sono ancor caldi.

Biscet-

Biſcottini ſcanelati.

Si pigliano ſei uova freſche, e tanto zucchero, che eguagli il peſo delle uova, ed altrettanto ancora di farina; ſi mettono le uova in un catino, non meno che li bianchi, e li roſſi, e ſi sbattono per tanto tempo, quanto per far li biſcottini al cucchiajo, poi vi ſi mette dentro la farina, il zucchero, ed un poco di cedro verde gratuggiato, e con una ſpatola ſi sbatte ogni coſa inſieme, indi ſi prepara un foglio grande di carta bianca, e ſi piega in lungo, e ſi fanno tante pieghe l' una ſopra l' altra della larghezza d' un dito, ed il fondo deve aver la figura ſcanelata, e la paſta ſi mette ſopra la carta a traverſo di dette pieghe, e ſe ne può mettere tre file ſopra lo ſteſſo foglio, e ſe gli dà la ſteſſa cottura de' biſcottini al cucchiajo, quando vi pareranno cotti li levarete dal forno, e pigliarete il foglio di carta per li due capi, ed allontanando le mani, li biſcottini ſi ſtaccheranno dalla carta, allora ſi mettono ſopra un altro foglio di carta, e ſi rimettono nel forno per farli ſeccare. Queſti ſi conſervano, e ſono buoni bagnati in vino, ed altri liquori.

Biſcotti-

Biſcottini di frutti meſcolati.

Mettete in un mortajo due albicocche confettate al ſecco, tre oncie di melarancio dolce pure confettato al ſecco, un' oncia e mezza di paſta di amandole, un cucchiajo di marmelata di fior di melarancio, peſtate ogni coſa inſieme ſinchè poſſiate paſſar tutto alla ſtamigna, premete bene il tutto con una ſpatola, poi mettete queſta paſta in un catino col roſſo di cinque uova, ed un' oncia e mezza di zucchero in polvere, sbattete tutto inſieme ſinchè ſi formi una paſta maneggiabile, che però non ſia troppo liquida, prendete di queſta paſta con una ſpatola da una mano, e con un coltello che avrete nell' altra tagliatela in lungo, e mettetela nel zucchero fino, indi aſſettate li biſcottini ſopra carta bianca, e fateli cuocere in un forno a lento calore.

Biſcottini di Genova.

Gratuggiate la ſuperficie della ſcorza di un cedro, e la ſuperficie della ſcorza d' un melarancio dolce, mettete queſte in un mortajo con due cucchiaj di marmelata di fior di melarancio, due albi-

cocche

cocche confettate al secco, e pestate ogni cosa insieme, poi passate tutto alla stamigna, indi mettete detta pasta in un piccolo catino, e mescolatela col rosso di tre uova, e quattro oncie di zucchero in polvere, quando tutto sarà ben sbattuto, e mescolato insieme, aggiungetegli il bianco di sei uova sbattute, e mescolate colle altre cose, mettete detta pasta in modelli di carta, fateli cuocere in un forno a lento calore; poi ghiacciateli con un poco di bianco d' uova, il sugo d' un cedro, e zucchero fino passato al setaccio di seta.

Biscottini all' Infante.

Mettete in un catino tre oncie di farina di riso passata al setaccio di seta, tre oncie di zucchero fino passato allo staccio, quattro cucchiaj di marmelata, cioè uno per sorta, il rosso di tre uova fresche; sbattete ogni cosa insieme per un quarto d' ora, poi aggiungetegli il bianco di cinque uova ben sbattuti, e di nuovo sbattete tutto insieme, indi mettete detta pasta in piccoli modelli di carta, spargetegli sopra un poco di zucchero fino collo staccio per ghiacciarli, e fateli cuocere in un forno a lento calore.

Gatteau *di fiori di melarancio* pralinées.

Mettete mezza libbra di fiori di melarancio *pralinées* in una libbra e mezza di zucchero cotto *a la grande plume*, fateli dar un bollo maneggiandolo sempre colla spatola, e quando comincia ascendere vi metterete dentro alquanto di bianco d' uova incorporato con zucchero fino, che non sia troppo liquido, e lo mescolarete bene col *gatteau*, e poi subito lo versarete nel modello di carta, e vi terrete sopra il fondo del bacino caldo ad una qualche distanza per far gonfiare, ed agghiacciare il *gatteau*.

Candito di bottoni di fiori di melarancio, o citrone.

Fate sgocciolare sopra foglie di rame de' bottoni di fiori di melarancio, o di citrone confettati al liquido, dopo li farete seccare nella stuffa, e quando saranno mezzo secchi li metterete sopra uno staccio per farli seccare del tutto, indi gli aggiustarete sopra le graticole, che si mettono ne' modelli da candito, e gli si versa sopra zucchero cotto *al*

souflé

soufflè mezzo freddo, poi si mettono, e si lasciano fino al giorno seguente nella stuffa con un fuoco eguale, e moderato, e se il zucchero non fosse abbastanza candito si sgocciola ciò che vi resta di liquido, e si lasciano ancor due ore per lo meno prima di levarli dal modello, e quando saranno ben secchi si mettono in scatole foderate di carta bianca. Per esser più sicuri del candito bisogna mettere quattro bastoncini bianchi, e secchi negli angoli del modello, che penetrino fino al fondo, e quando giudicarete, che il candito sia fatto a dovere caverete li bastoncini, che se veramente il candito è ben fatto, vedrete li bastoncini tutti egualmente lucenti, ed allora lo sgocciolarete inclinando il modello da una parte per due ore, dopo di che rovesciarete il modello sopra un foglio di carta battendo alquanto forte, ed egualmente.

Ratafiat *di noci*.

Il *ratafiat* di noci si fa nel tempo, che le noci sono formate, e per ogni pinta d'acquavite vi vogliono otto noci le quali si aprono per mezzo, e coll' acquavite si mettono in un' amola, qual

si tura bene, poi si mette in cantina, e si lascia per quattro, o cinque settimane, e due volte almeno di caduna settimana avrete cura di agitare l'amola, acciò le noci si mescolino coll'acquavite, e li comunichino il sapore, indi passarete l'acquavite al filtro, poi la rimetterete nell'amole con una libbra, e mezza di zucchero chiarificato, due garofani, ed un bastoncino di canella, ed alquanto di macis, e si lascia tutto infusione per tre settimane, indi di nuovo la passarete al filtro di panno, e quando sarà ben chiara la riporrete ne' fiaschi, che avrete cura di ben turare, quanto più tempo lo conservarete, sempre migliore diverrà.

Noci all' acquavite.

Prendete noci tenere, che non abbiano ancor formata la scorza dura, acconciatele fino al bianco, e mettetele in acqua fresca, mettete dett' acqua in un bacino sopra il fuoco, e quando sarà ben calda metteteli dentro le noci, e lasciatele finchè l'acqua sia per bollire, fate intanto scaldare altr' acqua, in cui metterete alquanto d'alume polverizzato, ed in essa mettete le noci, e fatele

bollire

bollire finchè pungendole con un ago, ed alzandole in aria esse ricadano da per se stesse, ed allora mettetele in acqua di cedro, indi ad ogni tre libbre di noci fate chiarificare due libbre di zucchero, e fatelo cuocere *al petit lissé*, fate sgocciolare le noci, poi mettetele in un catino, e versatele sopra il zucchero mezzo caldo, e lasciatele così per un giorno, poi versate il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere *al grand lissé*, indi quando sarà mezzo freddo rimettetelo sopra le noci, e le lascierete così per un' altro giorno, dopo farete ridurre il zucchero *al petit perlé*, e di nuovo lo versarete sopra le noci quando sarà mezzo freddo, e lascierete le noci ancor un altro giorno nel siroppo, poscia fate ridurre il zucchero *al grand perlé*, poi metteteli dentro altrettanto d' acqua quanto è il zucchero, o sia siroppo, ed anche le noci, e rimettete il siroppo con ogni cosa sopra il fuoco, e lo farete fremere per tre, o quattro minuti, indi le metterete ne' vasi avvertendo, che il liquore cuopra le noci.

Osservazioni sopra le albicocche, dette anche meliache.

Le prime albicocche, che si ebbero furono dall' Armenia portate a Roma, ed a' tempi di Plinio erano ancora rare assai; mai al presente sono così comuni, che quasi ogni giardino resta provvisto, ve ne ha di tre sorta, cioè di quelle primaticcie, che giungono a maturità circa il fine di Giugno, quelle ordinarie, che maturano circa la metà di Luglio, e quelle muschiate, che presso a poco si maturano nello stesso tempo, e si conosce la loro maturità dall' esser quelle di bel colore da una parte con la polpa gialla. Devono sciegliersi grosse, polpacciute, e che la polpa si stacchi facilmente dal nocciolo, quelle, che crescono in un aria libera hanno più sapore di quelle che crescono nelle spalliere, ma ordinariamente non sono così grosse, questo è un frutto più grato pel sapore, che utile alla sanità, il di lui uso moderato aguzza l' appetito, inumidisce, e rinfresca, ma l' uso smoderato riempie lo stomaco di ventosità, perchè facilmente si corrompe. Le albicocche accomodate col zucchero quanto

alla

alla ſanità meritano d' eſſer preferite, perchè la cottura, ed il zucchero affinano la flemma viſcoſa, che eſſe contengono. L' amandola chiuſa ne' noccioli delle albicocche preſa infuſione ſi crede eſſer propria per ſedare gli ardori della febbre, e per uccidere li vermini, e da dette amandole ſi trae un olio, che è proprio per addolcire le emorroidi, per la ſordità, e ſuſurro delle orecchie.

Albicocche conſettate al liquido.

Pigliate albicocche preſſo che mature, levatele la pelle, fatele un' inciſione ſul capo, per farne uſcire il nocciolo ſpingendolo colla punta del coltello per la parte oppoſta dove è il gambo, dopo peſtatele, indi mettetele in acqua bollente, laſciatele bollire finchè premendole colle dita comincino a ſchiacciarſi, poi mettetele in acqua freſca, indi fatele ſgocciolare ſopra lo ſtaccio, intanto pigliate zucchero in peſo eguale alle albicocche chiarificato, e fatelo cuocere alla *grande plume*, indi mettetegli dentro le albicocche, e fatele dar due bolli, poi levatele dal fuoco laſciandole per dodici ore nel ſiroppo, acciò s' imbevano di zucchero, indi

ſgocciolatele; e rimettete il zucchero ſopra il fuoco, e fateli dare una ventina di bolli, e toltolo dal fuoco rimettetegli dentro le albicocche, e laſciatele fino al giorno ſeguente, allora poi fatele dar ſette, od otto bolli, poi quando ſaranno quaſi fredde riponetele ne' vaſi.

Albicocche confettate al ſecco.

Abbiate albicocche quaſi mature pelatele con proprietà, e mettetele di mano in mano in acqua freſca, poi levatele il nocciolo, e confettatele come le precedenti, quando ſaranno confettate, e raffreddate nel zucchero fatele ſgocciolare ſopra una graticola, indi meſſe ſopra foglie di rame ſpargetegli ſopra da per tutto zucchero fino con uno ſtaccio, poi fatele ſeccare nella ſtuffa, dopo le metterete in un ſtaccio rivolte colla parte inzuccherata in giù, e vi ſpargerete zucchero ſopra come prima, indi rimettetele nella ſtuffa, e laſciatele finchè ſiano bene, ed egualmente ſecche, e quando ſaranno fredde le riporrete in iſcatole guernite di carta bianca, e con pezzetti di carta tramezzo le albicocche, e le terrete in ſito ſecco, ed occorrendo, che diveniſſero umide biſogna mutarle

tarle la carta. Il meglio però sarà di confettare al secco quelle, che furono confettate al liquido, facendo nella maniera suddetta ogni volta, che ve ne abbisogna.

Albicocche confettate.

Pigliate albicocche, che non siano troppo mature, levatele la pelle, dividetele per mezzo, levatele il nocciolo, poi pesate le albicocche, indi mettete egual peso di zucchero in un bacino, e fatelo cuocere alla *grande plume*, poi mettete le albicocche in questo zucchero, e fatele dar solamente un bollo, due ore dopo le rimetterete sopra il fuoco, e le farete bollire finchè non facciano più schiuma, allora levatele dal fuoco, e lasciatele nel siroppo per un giorno, poi destramente levatele colla mestola, e fatele sgocciolare, rimettete intanto il zucchero al fuoco, e fatelo ridurre al *perlé*, mettete le albicocche in un catino, e versatele sopra il siroppo, e mettetele nella stuffa per un giorno, dopo di che le lascierete raffreddare, e poi le riporrete ne' vasi.

Albicocche in ſurtout.

Pigliate albicocche confettate al liquido, di quelle, che ſono intiere, fatele ſgocciolare, poi pigliate un' albicocca intiera, e tagliatela da una parte, acciò ſi apra per mezzo, ſenza però che le due parti ſi ſtacchino l' una dall' altra, e con eſſo involgetene un' altra intiera, in guiſa, che tra tutte due facciano la figura di una ſola, indi bagnatele deſtramente nel ſiroppo, poi mettetele a ſgocciolare ſopra foglie di rame, e ſpargetele ſopra collo ſtaccio zucchero fino da per tutto, poi fatele ſeccare nella ſtuffa, quando ſaranno ſecche le riporrete ſopra uno ſtaccio colla parte inzuccherata di ſotto, e ſpargerete ſopra zucchero come prima, indi di nuovo le farete ſeccare nella ſtuffa, e le conſervarete in una ſcatola guernita di carta bianca in un ſito ſecco.

Albicocche all' acquavite.

Pigliate delle albicocche di ſpalliera mezzo mature, mettetele in acqua bollente, e fatele fremere, avendo riguardo che non s' imbianchino di troppo, ma però comincino a ſchiacciarſi premendole

mendole colle dita; poi mettetele in acqua fresca, indi fatele sgocciolare nello staccio, e ad ogni libbra d' albicocche pigliate oncie nove di zucchero, fatelo chiarificare, e ridurre *al cassé*, indi mettetegli dentro un boccale d' acquavite, poscia le albicocche, e fatele dar tre, o quattro bolli coperti, indi levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare per due ore, in seguito mettetele sopra lo sgocciolatojo, e rimettete il siroppo sopra il fuoco, e fatele dare cinque, o sei bolli coperti, poi rimettetegli dentro le albicocche, e fatele dar due o tre bolli, e prima di levar le albicocche ad ogni cinque, o sei libbre vi metterete dentro una pinta d' acquavite, acciò si mescoli bene col zucchero, facendo in questa maniera si conserva la pelle del frutto, ed è il miglior metodo.

Albicocche all' oreilles.

Si prendono albicocche di spalliera senza macchie delle più belle, che comincino appena a maturare, si acconciano leggiermente, si passano all' acqua bollente, avvertendo, che non s' imbianchino di troppo, poi si rinfrescano cambiandole l' acqua, indi si piglia zuc-

chero in peso eguale a' frutti, si chiarisca, e se ne mette in disparte la terza parte per il giorno seguente, ed il restante si mette nel bacino colle albicocche ben sgocciolate, se gli fa dare tre, o quattro bolli coperti, poi si lasciano nel zucchero fino al giorno seguente, indi si sgocciolano, e si rimette il siroppo al fuoco aggiungendoli quello, che si era messo in disparte, si fa cuocere *al lissé*, poi vi si mettono dentro le albicocche per finirle, facendole bollire finchè il zucchero sia *al perlé*, indi si mettono ne' vasi per conservarle al liquido, e servirsene quanto fa bisogno, facendole allora sgocciolare sopra la graticola, ed indi seccare nella stuffa sopra uno staccio.

Conserva d' albicocche.

Pelate delle albicocche non del tutto mature, poi tagliatele in piccoli pezzi, indi mettetele sopra un piccolo fuoco, e fatele disseccare finchè siano ben cotte, e ridotte in pasta consistente, e ad ogni libbra di pasta fate cuocere tre libbre di zucchero *a la grande plume*, poi quando il zucchero sarà a mezzo freddo gli metterete dentro la pasta, ed incorpo-

ratela

ratela bene col zucchero agitando bene colla ſpatola, indi mettetela ne' modelli di carta, e quando ſarà fredda, e conſiſtente la taglierete in tavolette per il voſtro uſo.

Confetti d' albicocche.

Fate liquefare con acqua alquanto di gomma dragante per un giorno dopo, prendete la parte più conſiſtente, e mettetela in un mortajo con conſerva di albicocche, e zucchero in polvere, e meſcolate ben inſieme finchè ſia fatta una paſta maneggiabile, poi mettetela ſopra un foglio di carta appoggiata ſopra una tavola con zucchero ſotto, e ſopra, e collo ſpianatojo diſtendetelo finchè ſia della ſpeſſezza d' uno ſcudo, ed allora ne tagliarete de' pezzi per farne pallottine della groſſezza d' un piſello, oppure ſe avete ferri da fraſtagliare in forma di cuori, ed altre ſimili galanterie, dopo le farete ſeccare nella ſtuffa, e le finirete come fu ſpiegato per li confetti di viole, ed altri.

Marmelata di albicocche alla borgheſe.

Pigliate albicocche non troppo mature, ſe ſono di quelle, che creſcono

all' aria libera, levatele la pelle, e se sono di spalliera lasciatela, cavatele il nocciolo, poi tagliatele minutamente, indi ad ogni libbra di albicocche prendete una libbra di zucchero, od almeno nove oncie, e pestando le albicocche mettetele sopra il zucchero a poco a poco, poi avrete un bacino, o caldaja sopra un fuoco, che sia ben chiaro, e dimenate bene la pasta con una mestola, acciò non s' attacchi al fondo, e quando comincierà a legarsi levatela dal fuoco per schiacciare bene ciò che non sarà ben disciolto con la spatola, o mestola, indi rimettetela al fuoco, e fatele dar qualche bollo finchè mettendo in essa un dito, ed appoggiandolo col pollice resteranno le dita unite con poca resistenza, ed allora la marmelata sarà fatta.

Marmelata di albicocche in altra maniera.

Mettete in un bacino la quantità, che volete di albicocche senza nocciolo, e tagliate in pezzi con peso eguale di zucchero in polvere, oppure mettete se così vi piace nove oncie di zucchero per caduna libbra di albicocche, fate bollire

bollire ogni cosa insieme finchè la pasta si leghi da se stessa, allora levatela dal fuoco, e schiacciate bene le albicocche premendole colla mestola contro il bacino, poi rimettetela al fuoco, e fatela bollire finchè abbia acquistata la dovuta consistenza.

Composta di albicocche à la cloche.

Dividete per mezzo otto, o dieci albicocche quasi mature, levatele il nocciolo, e mettetele sopra un piatto in cui vi sia zucchero fino con alquanto d' acqua, fatele bollire sopra un piccolo fuoco finchè la parte di sotto sia quasi cotta, e che vi rimanga poco siroppo, allora levatele dal fuoco, e spargetevi sopra zucchero fino, indi mettetevi sopra un coperchio di forno di campagna, o di un tegame, e sopra mettetevi un fuoco convenevole, e fatele cuocere finchè le albicocche siano di bel colore, ed allora mettetele ne' vasi da composta, questa composta la potrete servire calda, o fredda come più v' aggradirà.

Sorbetto d' albicocche.

Pigliate una donzina d' albicocche ben mature, ſchiacciatele colla mano, mettetele indi in un boccale d' acqua, e laſciatele ivi per un' ora, o due, poſcia paſſatele per la ſtamigna premendole bene ſenza rivoltarle per trarne tutto il ſugo, in cui poi metterete mezza libbra di zucchero, e quando il zucchero ſarà fuſo metterete dett' acqua in una *ſorbettiera* per farla agghiacciare.

Siroppo d' albicocche.

Mettete in un bacino trenta albicocche ben mature con tre boccali d' acqua, fatele bollire a fuoco gagliardo finchè ſiano ridotte in paſta, poſcia mettetele in una ſtamigna con un catino ſotto per riceverne tutto ciò che paſſerà, indi mettete tutto detto ſugo in un filtro per tirarlo al chiaro, il che fatto, peſate il ſugo, e ad ogni libbra mettetevi ſei oncie di zucchero chiarificato, fate cuocere detto zucchero, e ſugo d' albicocche inſieme finchè ogni coſa ſia ridotta in ſiroppo, e quando ſarà a mezzo freddo verſatelo ne' debiti vaſi, e ve ne ſervirete ne' biſogni. Queſto ſiroppo

non si può conservare, che per breve tempo, e se voleste farne per l' inverno metterete due libbre di zucchero per cadun boccale di sugo, poi lo finirete nella stessa maniera.

Siroppo d' albicocche colle sue amandole.

Pelate albicocche ben mature, tagliatele in pezzi, rompete li noccioli per pelare le amandole, quale poi pestarete, e metterete colle albicocche, e ad ogni libbra di frutto farete cuocere una libbra e tre oncie di zucchero *al souflé*, qual giunto a tal cottura vi metterete dentro le albicocche colle amandole, e le farete cuocere finchè bagnando un dito nel siroppo, ed appoggiandolo contro l' altro nell' aprir le dita si formi un filo difficile a rompersi, il che è segno, che il siroppo è nel punto di sua perfetta cottura, ed allora bisogna passarlo alla stamigna per riceverne il siroppo, qual essendo mezzo freddo si mette ne' fiaschi, e se lo fate per conservare all' inverno metterete due libbre di zucchero per caduna libbra di frutto.

Siroppo d' albicocche alla graticchia.

Mettete ſopra un catino, una graticchia di vinco; prendete albicocche la quantità che vi pare, però ſieno ben mature, pelatele, levatele li noccioli, e rompeteli, levateli le amandole, pelatele, e peſtatele, e ad ogni libbra di frutto vi vuole una libbra, e mezza di zucchero, tagliatele in fette, ed aggiuſtatele ſopra la graticchia preparata ſopra il catino facendo uno ſtrato di albicocche con le amandole peſtate, ed uno ſtrato di zucchero fino in polvere, e ſeguite a far così ſino alla fine terminando per lo ſtrato di zucchero, poi coprite le albicocche con una tovaglia, e portate ogni coſa in cantina, e laſciatela ivi un giorno, dopo farete ſcaldare un boccale d' acqua, e quando ſarà per bollire mettetegli dentro ciò, che ſarà rimaſto ſopra la graticchia, e laſciatela per un quarto d' ora ſopra la cenere calda, avvertendo, che non bolla, poſcia paſſate dett' acqua in uno ſtaccio ſenza premere le albicocche, e paſſate anche il ſiroppo, che avete nel catino,

poi

poi unitelo coll' altro, e fatelo bollire finchè abbia l' istessa consistenza del precedente.

Ratafiat *d' albicocche*.

Pigliate cinquanta albicocche ben mature, tagliatele in pezzi, rompete li noccioli, e pelate le amandole, tagliatele in piccoli pezzi, mettete le albicocche in un bacino con una pinta di vino bianco fatele bollire finchè abbiano dato tutto il loro sugo a fuoco lento, fatele sgocciolare sopra uno staccio per trarne tutto il chiaro, poi mettete il sugo delle albicocche in un' amola con egual quantità d' acquavite, ed oncie tre di zucchero per caduna pinta di liquore, aggiungendoli le amandole delle albicocche con alquanto di canella, turate bene l' amola, e lasciate così infusione per quindici giorni, o tre settimane poscia passatelo al filtro, ed indi mettetelo in fiaschi, e turatelo bene.

Albicocche appianate.

Pigliate cento albicocche belle, e quasi mature, fategli un' incisione dalla parte del gambo per farle uscire il nocciolo pre-

premendo colla punta d' un coltello per la parte opposta, rompete li noccioli, raccogliete le amandole intiere, quali spogliate subito della loro pelle terrete, a parte; mettete le albicocche in acqua bollente, acciò s' imbianchino finchè premendole colle dita si schiaccino, allora mettetele in acqua fresca; indi ad ogni libbra d' albicocche pigliate mezza libbra di zucchero, e fatelo cuocere *al petit lissé*, poi mettetegli dentro le albicocche, e fateli dar due bolli coperti, dopo averle schiumate mettetele in un catino, in cui le lascierete fino al giorno seguente, ed allora rimettete il zucchero in un bacino, e fatelo cuocere alla *grande plume*, poscia in esso mettete le albicocche colle loro amandole, fatele dar un bollo, indi di nuovo mettetele nel catino col siroppo in cui lo lascierete fino al giorno seguente, fatele sgocciolare, poscia mettete un' amandola in ciascuna albicocca, e collocatele per fianco sopra graticole, e fatele seccare alla stuffa, e quando saranno secche da una parte voltatele, acciò si secchino dall' altra, e si appiatiranno da per se stesse senza esser battute, e quando saranno abbastanza secche le conservarete in iscatole guernite di carta bianca in luogo secco.

Pasta

Pasta d' albicocche.

Pigliate albicocche mezzo mature, levatele la pelle, e nocciolo, indi prendete altrettanto di zucchero, e chiarificatelo, e fatelo cuocere alla *grande plume*, dopo aver fatto dar tre, o quattro bolli alle albicocche in acqua levatele di dentro, schiacciatele bene, e fatele passare alla stamigna, e diseccare al fuoco, poi mettetele nel zucchero, e con una spatola mescolatele bene, indi mettete detta pasta al fuoco, e sempre rivoltandola colla spatola fatela bollire quanto basti, cioè finchè si stacchi del tutto dalla spatola, allora mettetela così calda ne' modelli, e fatela seccare nella stuffa.

Pasta d' albicocche mature.

Mettete in un bacino albicocche ben mature, avendole prima tolta la pelle, ed il nocciolo, fatele seccare a mezzo sopra un fuoco mediocre, indi per caduna libbra d' albicocche prendete mezza libbra di zucchero, fatelo cuocere alla *grande plume*, poi mettetele dentro la pasta, e con una spatola stempratela bene nel zucchero, e quando si stac-

cherà dalla ſpatola la metterete così calda ne' modelli, e la farete ſeccare alla ſtuffa.

Sorbetto di albicocche in frutti.

Prendete albicocche non affatto mature la quantità corriſpondente al voſtro biſogno levatele la pelle, ed il nocciolo, tagliatele in pezzi, e mettetele con egual peſo di zucchero in un bacino, e fatele cuocere a fuoco gagliardo ſempre rivoltandole colla ſpatola finchè ſiano ridotte in paſta, e quando eſſa comincierà a ligarſi levatela dal fuoco, e ſchiacciate le albicocche, che ancor non ſono disfatte, poſcia rimeſſe ſopra il fuoco fatele dare qualche bollo ſinchè bagnandovi dentro un dito, ed appoggiandovi contro il pollice reſtino le dita inſieme incollate, poi raffreddata che ſarà la metterete in una *ſorbettiera* per farla agghiacciare, indi la travaglierete bene, e la metterete ne' modelli per fargli prendere la figura de' frutti naturali, involgete tutti li modelli in carta, e metteteli ad agghiacciare in ghiaccio peſtato ben minuto, e meſcolato con ſale, o ſalnitro; avrete cura, che il vaſo in cui le

mette-

metterete ſia pertugiato, acciò non ritenga l'acqua, e prima di ſervire gli darete il colore d' albicocche con gomma gutta, ed alquanto di cocciniglia, o carmino inſieme meſcolati, e con un pennelletto, acciò ſembrino naturali, come ſe foſſero allora raccolti.

Canèlons *d' albicocche*.

Schiacciate colle mani venticinque albicocche ben mature, indi ſtempratele in una pinta d' acqua, e laſciatele così infuſione per due ore, poi paſſatele per la ſtamigna premendo fortemente, indi fate liquefare in detto ſugo una libbra di zucchero, meſcolate bene tutto inſieme, poi mettetele ad agghiacciare in una *ſorbettiera*, quando ſaranno agghiacciate travagliatele bene, poſcia mettetele ne' modelli *a canelons*, quali rimetterete nel ghiaccio, avendoli prima involti in carta, quando vorrete ſervire bagnerete detti modelli in acqua calda ſolamente per farli diſtaccare, e gli ajuterete ad uſcire battendovi ſopra colla palma della mano, e ſpingendoli così ſopra ad un piatto.

Sorbetto

Sorbetto di fiori di gionchiglia.

Pestate in un mortajo un pugno di fiori di gionchiglia ben minutamente, poi mescolateli bene in una pinta d' acqua, e mezza libbra di zucchero, lasciateli infusione per mezz' ora, indi passateli in una tovaglia, poi metteteli in una *sorbettiera*, e fateli agghiacciare; come sta scritto altrove.

Essenza di fiori gionchiglia.

Pigliate mezza libbra di fiori di gionchiglia ben mondate, ed una libbra, e mezza di zucchero fino in polvere, mettete in fondo di un fiasco di gola larga quanto basti per poter introdurvi la mano, e mettervi uno strato di zucchero, poi uno strato di fiori, continuando così finchè niente più vi resti, indi turate il fiasco con un turacciolo di sughero, ed una pergamena bagnata, poi portate detto fiasco in cantina, e lasciatelo un giorno, e mezzo, poscia per altrettanto tempo lo lascierete nella stuffa, dopo di che farete sgocciolare li fiori in uno staccio senza però premerli, ed il liquore, che riceverete lo conservarete in un fiasco, e vi servirà per dare il gusto di gionchiglia a ciò, che vi piacerà.

Fiori di gionchiglia al zucchero.

Fate cuocere mezza libbra di zucchero al *petit lissé*, e quando sarà mezzo freddo bagnerete in esso i fiori di gionchiglia col gambo uno ad uno, ed a misura, che li bagnate li metterete sopra uno staccio a sgocciolare alquanto, poi gli spargerete sopra zucchero ben fino, e ad uno ad uno vi soffiarete sopra, acciò non vi resti troppo zucchero, e gli anderete aggiustando sopra un altro staccio col gambo in sù, acciò li fiori restino aperti, e larghi, indi li farete seccare nella stuffa, e li conservarete in iscatole guarnite di carta in un sito secco.

Candito di gionchiglia.

Fate cuocere zucchero alla *plume*, poi mettetelo ne' modelli da candito, e quando sarà mezzo freddo mettetegli dentro fiori di gionchiglia belli, e ben mondati, avvertendo di metterli egualmente, e con una forchetta immergeteli leggiermente, poi sopra li modelli mettete graticole da candito con un peso di due libbre sopra, indi mettete li

modelli nella stuffa, ed apriteli quanto meno potrete, conservate nella stuffa il fuoco eguale quanto più sia possibile per un giorno, e sarà fatto.

Fiori di gionchiglia in bianco.

Prendete fiori di gionchiglia, bagnateli in bianco d' uovo ben sbattuto, e ridotto in schiuma, poi subito involgeteli in zucchero fino, ed a misura li collocarete sopra un foglio di carta bianca distesa sopra uno staccio, che poi metterete nella stuffa per far seccare li fiori, quali conservarete in iscatole in sito secco.

Conserva di fiori di gionchiglia.

Pestate in un mortajo tre oncie di fiori di gionchiglie minutamente, fate chiarificare, e ridurre alla *grande plume* due libbre di zucchero, e quando sarà mezzo freddo metteteglі dentro li fiori, e mescolateli bene col zucchero travagliandoli con una spatola, indi metteteli ne' modelli di carta, e quando sarà del tutto raffreddata la conserva, la taglierete in tavolette, e la conservarete per il vostro uso.

Conserva

Conserva di fiori di rose.

Si fa conserva di rose di due colori, cioè l' una di rose rosse, l' altra di rose bianche, la sola differenza, che tra esse passa si è, che per la conserva di rose rosse si mette alquanto di cocciniglia nel zucchero per aumentare il color rosso, e per la conserva di rose bianche si mette alquanto di sugo di limone per renderla più bianca, ora qualunque di esse vogliate fare, farete cuocere una libbra di zucchero alla *grande plume*, e nel levarlo dal fuoco con la spatola si dimena alquanto, poi vi si mette una mezz' oncia di foglie di rose stritolate finamente, dopo averle ben mescolate col zucchero si versa la conserva in modello di carta, e quando sarà del tutto fredda, si taglia in tavolette, e si usa a beneplacito.

Acqua di fiori di rose.

Appena raccolte le rose pigliatene le sole foglie, e mettetele in un vaso con una pinta d' acqua tepida per caduna libbra di foglie, indi coprite bene il vaso, e lasciatele infusione sino al giorno seguente, poi distillate il tutto al lambicco.

Ratafiat *di fiori di rose.*

Mettete in un' amola mezza libbra di rose in una pinta d' acqua tepida, e lasciatele infusione per due giorni esposte al sole, poi passate dett' acqua per uno staccio ben fino, ed unite a dett' acqua altrettanta acquavite, e ad ogni due pinte di detto liquore, mettetegli una libbra di zucchero chiarificato, con un ottavo di canella, ed altrettanto di coriandoli, turate bene l' amola esponetela al sole, e lasciatela ivi per cinque, o sei giorni, poi passate il *ratafiat* al filtro finchè sia ben chiaro.

Essenza di fiori di rose.

Nel fondo di un grosso fiasco di vetro, che abbia la gola larga vi metterete uno strato di foglie di rose, indi sopra metterete un altro strato di zucchero fino, e così seguirete a fare sin al fine con ciò, che l' ultimo strato sia di zucchero, (per oncie sei di rose vi vuole una libbra e mezza di zucchero) poi turate bene il fiasco con un turaciolo di sughero, e carta pecora bagnata, indi esponete il fiasco al sole, e lasciatelo

tre

tre giorni; poi quando il zucchero sarà ben fuso passerete l' essenza delle rose in uno staccio senza premer le rose, poscia la conservarete in un fiasco ben turato; essa vi servirà per dar il gusto di rose a ciò, che meglio stimarete.

Fiori di rose al ghiaccio.

Pigliate essenza di rose come la precedente, mescolatela con acqua, e zucchero, e se siete nella stagione di detti fiori, ne pigliarete due grossi pizzichi, che pestarete ben fini, poi stemprateli in una pinta d' acqua, e vi metterete mezza libbra di zucchero, indi li lasciere e infusione per mezz' ora, dopo di che passerete il tutto allo staccio, e lo metterete in una *sorbettiera*, e lo farete agghiacciare.

Sorbetto di garofani.

Mettete in un mortajo un piccolo pugno di foglie di fiori di garofano, pestatele ben fine, poi stempratele in una pinta d' acqua, mettetele mezza libbra di zucchero, e quando sarà fuso sbatterete l' acqua versandola tre o quattro volte da un vaso all' altro, indi

la passerete per un setaccio fino, e la metterete nella *sorbettiera* ad agghiacciare.

Sorbetto di agresto.

Pestate una libbra d' agresto per trarne il sugo, che passerete in uno staccio ben fino, poi mettetelo con una libbra di zucchero in un boccale e mezzo d' acqua, quando il zucchero sarà fuso passate ogni cosa al filtro, e fatela indi agghiacciare nella *sorbettiera*.

Sorbetto di pomo granato.

Scegliete pomi granati, che abbiano li grani ben rossi, e se sono ben grossi ne pigliarete solo tre, a' quali levarete esattamente li grani, che pestarete in un mortajo, indi li metterete in un vaso con una pinta d' acqua, ed oncie nove di zucchero, lasciateli infusione per un quarto d' ora, poi sbattete l' acqua versandola tre, o quattro volte da un vaso all' altro, poi passate l' acqua per uno staccio fino, e fatela indi agghiacciare in una *sorbettiera*.

Sorbetto

Sorbetto di cedro.

Premete il ſugo di ſei cedri in un boccale e mezzo d' acqua, mettete di più la superficie della ſcorza tagliata in zeſt, ed oncie nove di zucchero in dett' acqua, e laſciate infuſione per un' ora, o più, poi paſſate l' acqua per lo ſtaccio fino, e fatela agghiacciare nella *ſorbettiera*. Queſta compoſizione quando ſi beve liquida, ſenza farla aghiacciare ſi chiama limonea.

Sorbetto di melarancio.

Pigliate otto groſſi melaranci, che abbino molto ſugo (ſe ſono piccoli ne pigliarete di più a proporzione di loro groſſezza), e premetene il ſugo in una pinta d' acqua; mettetegli anche qualche zeſt della ſcorza con una libbra e mezza di zucchero, laſciatelo infuſione un' ora, poi paſſatelo per lo ſtaccio fino, indi mettetelo nella *ſorbettiera* ad agghiacciare.

Sorbetto di melaranci dolci.

Mettete in una pinta d' acqua il ſugo di ſei melaranci, ed anche li zeſti della

loro pelle ben ſottili con oncie nove di zucchero, laſciate tutto infuſione per lo ſpazio d' un' ora, poi paſſatelo per lo ſtaccio fino, e fatelo agghiacciare nella *ſorbettiera*.

Sorbetto di caffè.

Fate dar due, o tre bolli ad oncie ſei di caffè in un boccale d' acqua, e quando ſarà ripoſato, ed al chiaro aggiungetegli un boccale e mezzo di fior di latte, e nove oncie di zucchero, fatelo bollire finchè ſia conſumato un terzo ſempre agitando, ed allora levatelo dal fuoco, e mettetelo in un catino, dove reſterà finchè vogliate farlo agghiacciare.

Sorbetto di canella.

Mettete per un' ora un' oncia di canella infuſione in una pinta d' acqua tepida, poi fatele dar un bollo, indi tolta dal fuoco mettetela in un vaſo ben coperto con nove oncie di zucchero, e collocate il vaſo ſopra le ceneri calde, dove ſtarà per un' ora, dopo di che paſſerete dett' acqua al filtro, indi meſſa nella *ſorbettiera* la farete agghiacciare.

Sorbetto di coriandoli.

Pestate un piccol pugno di coriandoli, e metteteli infusione in una pinta d' acqua calda, e lasciateli finchè l' acqua sia quasi fredda, allora aggiungetegli sei oncie di zucchero, agitate bene l'acqua, e zucchero, indi passatela in uno staccio ben fino, poi mettetela nella *sorbettiera* ad agghiacciare.

Schiuma di fior di latte.

Mettete a fondere in una pinta di fior di latte sei oncie di zucchero, ed un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, tre goccie d' acqua di cedrato, o di bergamotto, indi sbattete il fior di latte, ed a misura, che fa schiuma, con una mestola raccoglietela, e mettetela sopra uno staccio, e se non facesse schiuma, per ajutarlo mettetegli dentro qualche bianco d' uova, e quando avrete raccolta tutta la schiuma, se non vi basta, prenderete il fior di latte, che è passato sotto lo staccio, e di nuovo lo sbatterete, e raccoglierete la schiuma, che metterete coll' altra sopra lo staccio. Ordinariamente le schiume si mettono

in bicchieri grandi fatti a bella posta, e si collocano in una cantinetta di latta fatta a bella posta, in cui si suol praticare una graticola della forma conveniente per contener li bicchieri, e vi si mette sotto del ghiaccio ben pesto con sale comune, o nitro; e se ne mette ancora sopra il coperchio della cantinetta, qual deve esser fatto a guisa d' un coperchio di forno da campagna, e deve in detto coperchio esservi una grondaja, per cui scoli l' acqua, e detta precauzione usasi per conservar le schiume fresche, e può tardarsi due, o tre ore prima di servirle.

Schiuma di cioccolato.

Fate stemprare sei oncie di cioccolato in un buon bicchiere d' acqua sopra un fuoco lento, rivoltandolo con una spatola, quando sarà ben sciolto, e ridotto come pappa, levatelo dal fuoco, ed aggiungeteli sei rossi d' uova fresche, e mescolateli bene, poi mettete il cioccolato, ed uova in una pinta di fior di latte, che avrete in un catino, e mescolate ben insieme, indi metteteli sei oncie di zucchero, e quando il zucchero sarà fuso, ed il fior di latte raffred-

dato

dato finirete la ſchiuma nella ſteſſa maniera delle precedenti.

Shiuma di caffè.

Fate del caffè ſecondo il coſtume mettendone ſei oncie in un boccale d'acqua, laſciatelo ripoſare almeno un' ora prima di tirarlo al chiaro, poi mettetegli ſei roſſi d' uova freſchi, e meſcolateli bene ſenza rimettere il caffè al fuoco, indi aggiungetegli un boccale e mezzo di fior di latte, ed una libbra di zucchero, meſcolate bene il tutto inſieme, è quando il zucchero ſarà fuſo finirete la ſchiuma come le precedenti.

Perſici in frutti al ghiaccio.

Pigliate perſici di buona qualità, preſſo che maturi, levateli la pelle, ed il nocciolo, tagliateli ſottilmente il più, che potete, indi metteteli in un bacino con ugual peſo di zucchero in polvere, e fateli bollire con fuoco chiaro rivoltandoli ſempre con la meſtola finchè ſieno ridotti in paſta, e toſtochè cominceranno a legarſi levateli dal fuoco, e ſchiacciate quello, che non ſarà ancor disfatto, poſcia rimetteteli al fuoco, e fateli

cuocer finchè bagnandovi dentro il dito indice, e quello appoggiato contro il pollice vi resti come incollato assieme, allora levateli dal fuoco, e quando saranno freddi versateli ne' modeli da ghiaccio, e metteteli ad aghiacciare, poi quando la pasta sarà rappresa la travaglierete, quindi la metterete in modelli di persici, quali essendo pieni involgerete in carta, e rimetterete ad agghiacciare in un vaso, che non ritenga l' acqua, e quando verrete servirli toltili da' modelli con un pennello li darete il color di persico naturale, che terrete preparato fatto con gomma gutta, e carminio, o cocciniglia invece del carminio, se di questo non avete.

Pera in frutti ghiacciati.

Fete imbiancare pera con la loro pelle finchè si schiaccino premendole colle dita, allora metteteli in acqua fresca, poi levatele la pelle, e passate la polpa per la stamigna premendola fortemente con la spatola; indi mettete detta pasta in un bacino, e fatela disseccare al fuoco, poscia pigliate zucchero peso eguale alla pasta, e fatelo cuocere alla *grande plume*, poi in esso mettete la detta pasta,

e

e mescolatela bene con il zucchero, quando essa sarà ben incorporata col zucchero mettetela in modelli di ghiaccio, e fatela agghiacciare, indi travagliatela bene, e mettetela in modelli di piombo di figura delle pera, quali involti in carta metterete ad agghiacciare nella stessa maniera de' persici, e per il colore si usa cocciniglia, e con un pennello si procura d' imitare la parte della pera naturale, che sta rivolta verso il sole, ed al rimanente si da il color verde come quello, che è spiegato alle figure delle pastiglie, e si procura di addolcire questi due colori di maniera, che possano imitare le pera naturali.

Melarancie, bergamotti, e cedrati in frutti al ghiaccio.

Qualunque sia di questi frutti, quello di cui vogliate servirvi dovete vuotarli, senza rovesciarli, poi mettergli in acqua bollente ad imbiancare, finchè si schiaccino colle dita premendoli, allora metteteli in acqua fresca, poi sgocciolateli, indi pestateli in un mortajo ben finamente, e passateli per uno staccio ben fino, poscia pigliate peso eguale di zucchero, e fatelo cuocere alla *grande plume*,

poi mettetegli dentro la pasta, ed incorporatela bene col zucchero sempre rivoltandola, il che fatto mettetela in modelli da ghiaccio, e fatela agghiacciare, poi travagliatela bene, indi mettetela in modelli di piombo di figura conveniente a' frutti che adoperate, involgete li modelli in carta, e metteteli ad agghiacciare nella stessa maniera de' persici, e quando vorrete servirli li darete un colore, che imiti il naturale; per il cedrato, melarancio, e cedro si piglia gomma gutta, e si frega sopra un piatto, in cui vi sia alquanto d' acqua calda finchè l' acqua sia carica di colore, e per le bergamotte si mescola colla gomma alquanto di color verde, perchè le bergamotte sono sempre di color più verdeggiante.

Marroni in frutti ghiacciati.

Fate arrostire de' marroni fra due tegami avendoli prima tolta la prima pelle, quando saranno ben cotti, e teneri levateli la seconda pelle, e fateli passare per la stamigna, metteteli zucchero quanto basti, poi mettete detta pasta in una *sorbettiera* per farla agghiacciare, quando sarà agghiacciata travagliatela, indi mettetela

tela

tela in modelli di piombo di figura simile a' marroni, quali involti in carta metterete ad agghiacciare in un vaso, che non ritenga l' acqua, ed ivi li lascierete sino al momento in cui dovete servirli.

Uova ghiacciate.

Pigliate sei uova fatele cuocere dure, pigliatene il rosso, e conservatelo intiero, poi pigliate sei altre uova fresche, e rompetele giusto per mezzo con diligenza, e conservate li gusci intieri, per poterli riaggiustare insieme come se fossero intieri, per il che conviene segnarli, mettete il bianco di sei uova fresche in un quartino di fior di latte, sbattetele bene, indi fatele cuocere lentamente in un piatto come se fossero uova *al miroir* senza, che abbian colore di sopra, quando saranno cotte passatele per uno staccio come una pasta, lasciatele raffreddare, e mettetele del zucchero in polvere, e fatele agghiacciare come le altre, e quando saranno aghiacciate, e che le avrete ben travagliate empite li gusci conservati di detta pasta, mettendovi nel mezzo un rosso d' uova, e riunite li gusci l' un contro l' altro invogete cadun uovo in carta bianca, e mettetele

 in

in un vaſo di latta con ghiaccio come è ſtato detto de' perſici ghiacciati, e laſciatele ivi ſinchè dobbiate ſervirli, queſte uova ſono proprie dell' officio di cucina, ciò non oſtante ſi poſſono ſervire tra' frutti

Formaggio al fior di latte ghiacciato.

Pigliate una pinta di fior di latte, e fateli dar due bolli, poſcia levatelo dal fuoco, ſtemprate quattro roſſi d' uovo, dopo averli levato il bianco metteteli nel fior di latte, e meſcolateli bene inſieme; pigliate un cedro freſco, gratuggiatelo, e meſcolatelo con mezza libbra di zucchero, e mettetelo nel fior di latte, a cui di nuovo farete dar cinque, o ſei bolli ſempre rivoltandolo, metteteli anche un cucchiajo d' acqua di fiori di melarancio, alquanto di conſerva di detti fiori di melarancio, e mezza donzina di amandole dolci peſte, indi paſſate il fior di latte allo ſtaccio, dopo mettetelo nella *ſorbettiera* per farlo agghiacciare, quando ſarà rappreſo lo travaglierete come gli altri ghiacci, poi levatelo dalla *ſorbettiera* lo metterete in un modello ſimile ad un formaggio, qual do-

dovete di nuovo metter nel ghiaccio per sostenerlo finchè siate in pronto per servire, terrete intanto preparata acqua calda in una caldaja per sommergerli dentro il detto modello fino all' altezza del formaggio, affinchè egli si stacchi dal modello, indi applicato sopra il modello un piatto, e girato da sotto in su il modello versarete il formaggio in esso piatto, e servirete.

Formaggio, e butirro al ghiaccio.

Fate bollire una pinta di fior di latte, e quando avrà dato un bollo metteteli dentro mezza libbra di zucchero, e la scorza d' un cedro gratuggiato, poi fateli dar ancor due bolli, indi pigliate dieciotto, o venti rossi d' uova, e stemprateli nel fior di latte; e rimettete il detto fior di latte sopra il fuoco per far rapprendere le uova, e levandolo dal fuoco vi metterete dentro un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, poscia passerete il fior di latte allo staccio chiaro, indi lo metterete nella *sorbettiera*, o lo farete agghiacciare, quando sarà appreso lo travaglierete come gli altri ghiacci, e se volete farne un formaggio mettetelo in un modello da formaggio,

maggio, qual poi finirete come il precedente, e se volete farne butirro rimetterete la *sorbettiera* al ghiaccio persino, che vogliate servire, ed allora voi levarete il ghiaccio con un cucchiajo nella stessa maniera, con che si leva il butirro fresco e lo servirete sopra piatti mettendovi dell'acqua agghiacciata.

Formaggio alla cioccolata ghiacciato.

Pigliate mezza libbra di buon cioccolato, mettetevi un quartino d'acqua per farlo fondere al fuoco, sempre agitandolo con una spatola, quando sarà ben fuso, e ridotto come una pappa leggiera stemprate in esso sei rossi d'uova; indi fate dar un bollo ad una pinta di fior di latte, e metteteglì dentro mezza libbra di zucchero, poi versate il fior di latte nel bacino in cui è il cioccolato, e mescolateli ben insieme sopra il fuoco, quando l'uova saranno rapprese mettete il fior di latte in una *sorbettiera* per farlo agghiacciare, poscia travagliatelo con un bastoncino, indi mettetelo in un modello da formaggio, e rimettetelo al ghiaccio, e lo finirete come quello del fior di latte.

Formaggio

Formaggio di caffè al ghiaccio.

Fate del caffè secondo il costume, mettendo sei oncie di caffè per ogni boccale d' acqua, quando sarà riposato, e ridotto al chiaro pigliate una pinta di fior di latte, e fateli dar un bollo, poscia metteteli dentro circa una libbra di zucchero, ed il detto caffè che avete ridotto al chiaro fateli dar cinque, o sei bolli sempre agitandolo, poi mettete il fior di latte nella *sorbettiera* ad agghiacciare, poscia finirete il formaggio come quello al fior di latte.

Formaggio di pistacchi ghiacciato.

Fate scaldare acqua, ed in essa mettete sei oncie di pistacchi, indi pestateli ben fini, passateli poi per la stamigna più volte, mescolateli con una pinta di fior di latte a cui avrete fatto dar un bollo, e le farete dar ancora tre, o quattro bolli sempre agitandoli, poscia vi metterete mezza libbra di zucchero, ed un cucchiajo d' acqua di fiori di melarancio, poi metterete il fior di latte in una *sorbettiera* per farlo agghiacciare, e finirete detto formaggio come quello al fior di latte.

Formaggio a la choisy.

Fate dare un bollo a tre boccali di fior di latte, dopo metteteli dentro mezza libbra di zucchero, e li zesti di un mezzo cedro; indi rimettetelo al fuoco, e fatelo bollire sempre agitandolo sino alla consumazione della terza parte, dopo vi metterete dentro quattro rossi d' uova stemprate con alquanto di fior di latte, poscia lo rimetterete sopra il fuoco per far rapprender le uova, (avvertendo, che non bolla) sempre rivoltando finchè comincierà a condenzarsi, ed allora lo levarete dal fuoco, quando poi sarà mezzo freddo li mescolarete insieme cinque, o sei cucchiaj di marmelata di qualunque sorta sia di vostro gusto, passate indi il tutto per uno staccio chiaro, e mettetelo in una *sorbettiera* ad agghiacciare, dopo travagliatelo, e mettetelo nel modello da formaggio, in cui lo rimetterete ad agghiacciare finchè siate per servire, ed allora lo staccherete dal modello nella stessa maniera de' precedenti.

Canelons *al fior di latte ghiacciato.*

Se volete far sei *canelons*, bisogna empirne quattro di fior di latte, voi mette-

metterete il fior di latte in un bacino, e gli farete dar due bolli, dopo li metterete dentro una libbra di zucchero, e due cucchiaj di fior di melarancio, la scorza d' un cedro fresco raspata, lasciate così infusione per mezz' ora, indi passate il fior di latte allo staccio, e mettetelo nella *sorbettiera* ad agghiacciare, quando sarà rappreso lo travaglierete bene, poi lo metterete ne' modelli da *canelons*, quali involti di carta li rimetterete nel ghiaccio preparato, avendo riguardo, che il vaso in cui li mettete sia forato, acciò non ritenga l' acqua, quando vorrete servirli sommergerete li modelli nell' acqua calda per farli distaccare, e gli ajuterete ad uscire battendo colla palma della mano sopra un capo del modello presentandoli sul piatto sopra cui versargli, ed aggiustar li vorrete.

Biscottini al fior di melarancio.

Pigliate due pizzichi di fiori di melarancio *pralinées*, stritolateli ben fini; mettetegli in un catino con tre oncie di zucchero fino, un' oncia e mezza di farina, e tre rossi d' uova, sbattete tutto insieme; poi aggiungetegli il bianco di quattro uova sbattute, e mescolate assieme,

disten-

distendete la pasta sopra fogli di carta bianca; spargetegli sopra zucchero fino, e fateli cuocere in un forno a lento calore; quando saranno cotti li metterete in uno staccio, dopo averli levata la carta, li farete seccare nella stuffa. Li biscottini di cedro si fanno nella stessa maniera, colla sola differenza, che in vece de' fiori di melarancio vi servirete di cedro verde gratuggiato.

Marzapani al cedro.

Fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, ed in esso mettetegli dentro mezza libbra di farina, e con una spatola mescolategliela bene insieme in maniera, che non vi resti alcun grumo, poi aggiungetegli il bianco di tre uova, e la scorza gratuggiata di un mezzo cedro, e di nuovo colla spatola mescolate bene tutte le dette cose; indi mettete questa pasta sopra una tavola, impolverate la pasta sotto, e sopra con farina, poi pigliate piccoli pezzi di detta pasta, e formatene marzapani della grossezza, e figura che volete, come sarebbe in forma di amandole, di nocciuole, o d'olivi, e metteteli sopra foglie di rame, fateli cuocere in un forno

con

con calore moderato, quando saranno di color biondo dorato li cavarete dal forno, e li conservarete nella stuffa finchè dobbiate servirli.

Biscottini a la choisy.

Fate cuocere *a la grande plume* mezza libbra di zucchero, dopo mettetelo in un mortajo con mezza libbra di fior di farina, un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, due uova fresche, e pestate tutte le dette cose insieme per farne una pasta maneggiabile, dopo mettetela sopra una tavola impolverata di farina mescolata con alquanto di zucchero fino, poi tagliatela in piccoli pezzi eguali della grossezza d' un olivo, e rotolateli fra le mani, e con farina mescolata assieme ad un terzo di zucchero, indi schiacciateli alquanto, e ad uno ad uno metteteli sopra foglie di rame, e fateli cuocere in un forno con moderato calore.

Giambellette al fior di melarancio.

Mettete in un bacino mezza libbra di zucchero con due cucchiaj d' acquavite, ed altri due d' acqua di fior di melarancio;

cio;

cio; mettete il zucchero al fuoco solamente per farlo fondere, dopo metteteli dentro nove oncie di fior di farina, e due uova intiere, cioè il rosso, ed il bianco, impastate tutto insieme, e formatene una pasta maneggiabile, poi tagliatela in filetti, che rotolarete un poco colle mani per farne anelli, od altre cose formate in cifra; mettete al fuoco un vaso alquanto cavo con acqua, e quando l' acqua sarà per bollire mettetegli dentro le giambellette, e con una mestola agitate l' acqua per eccitare le giambellette che sono in fondo del vaso a riascender sopra l' acqua, e di mano in mano, che vengono sopra cavatele colla mestola, e fatele sgocciolare, indi cuocere in un forno con calor moderato; quando saranno di bel colore levatele dal forno, e con una penna bagnata in bianco d' uova, che gli passerete sopra per ghiacciarle; poi rimettetele nel forno solamente per far seccare il ghiaccio.

Marzapani liquidi.

Sbattete il bianco di sei uova fresche finchè sia ben in schiuma, poi mettetegli dentro cedro verde grattuggiato ben fino,

fino, cinque cucchiaj di zucchero in polvere, mescolate il zucchero col bianco d' uova dandoli qualche colpo collo sbattitore, poi con un cucchiajo da bocca pigliatene, e formate li marzapani della grossezza d' un marrone, ed eguali il più che potrete, indi li metterete sopra fogli di carta bianca con qualche distanza tra l' uno, e l' altro, e con un vaso da zucchero spargeteli sopra zucchero fino, e copriteli col coperchio d' un forno da campagna, con un poco di fuoco sopra, e fateli cuocere dolcemente finchè siano di colore dorato, poi levateli la carta, e mettetene due l' uno contra l' altro con qualche piccolo frutto confettato tra l' uno, e l' altro come sarebbe una ciriegga, un acino d' agresto, ed una mora di rovo, o ciò, che meglio stimarete; poi conservateli nella stuffa finchè dobbiate servirli.

Marzapani grossi secchi.

Sbattete il bianco di otto uova finchè sia del tutto ridotto in schiuma, poi mettetegli dentro cedro verde grattuggiato, ed otto cucchiaj di zucchero in polvere; poi formatene un grosso marzapane rotondo, o di figura ovale, od

a

a guisa di rocca; ed aggiustateli sopra un foglio di carta bianca, indi ghiacciatene tutta la parte superiore con zucchero fino, poscia mettete il foglio di carta su cui sono li marzapani sopra una foglia di rame, e fateli cuocere in un forno a lento calore; poi quando sarà di un bel colore dorato cavateli dal forno, levateli la carta, e finite di farli seccare nella stuffa. Se così vi piacesse potreste mettergli marmelata di fior di melarancio, o gelatina d'uvaspina, o marmelata d'albicocche.

Cialde al butirro.

Stemprate in un catino due uova fresche con tre oncie di farina, tre oncie di zucchero in polvere, alquanto di butirro fuso in un poco di latte, un poco d'acqua di fior di melaranci, un pizzico di scorza di cedro verde gratuggiato ben fino, sbattete tutto insieme finchè la pasta sia del tutto senza grumi, che sia nè troppo tenera, nè troppo spessa, e che fili versandola col cucchiajo, indi fate cuocere le cialde nella stessa maniera di quelle al fior di latte.

Cialdoni al fior di melarancio.

Fate bollire per qualche momento alquanto di butirro in un quartino d'acqua, indi tolto il butirro dal fuoco mettetegli dentro un cucchiajo d' acqua di fior di melaranci, poi mettete in un catino mezza libbra di farina, tre oncie di zucchero, ed un uovo intiero, cioè il bianco, ed il roſſo, indi metteteli a poco a poco l' acqua in cui v' è il butirro fuſo, e ſtemprate ogni coſa inſieme ſinchè abbiate una paſta nè troppo tenera, nè troppo dura, e che fili verſandola col cucchiajo; poi fate cuocer li cialdoni nella ſteſſa maniera delle cialde al fior di latte, colla ſola differenza, che levandoli dal modello li rotolarete ſubito mentre ſono caldi. Voi potete fare cialdoni d' un ſapore più delicato colle ſteſſe compoſizioni, che ſono ſtate inſegnate per le cialde.

Per far pani di Santa Genevieffa.

Pigliate ſei uova, e sbattete il bianco, come per far li biſcottini al cucchiajo, poi ſtemprate li roſſi con un quartuccio di farina, un poco di fior di latte, e mezza libbra di zucchero in polvere,

poſcia

poscia mettetegli i bianchi d' uova sbattuti, e mescolate bene tutto insieme per far una pasta ben ligata, e vi potete mettere un poco d' acqua di fior di melaranci: questa è la maniera di comporre li pani di Santa Genevieffa, ora non si tratta d' altro, che d' aver il ferro a tal uso per farli cuocere come si fa a' canestrelli.

Pasta alla Spagnuola.

Mettete sopra una tavola mezzo quartuccio di farina, fategli un buco nel mezzo per mettergli quattro uova fresche, un cucchiajo d' acqua di fior di melarancio, un bicchiere di vino di Spagna, alquanto di butirro, impastate tutto insieme, e formatene una pasta, che taglierete in quella guisa, che più vi piace per formarne de' trifogli, de' fiori di giglio, od altri disegni, quando sono mezzo cotti voi li trarrete fuori, e ne ricoprirete la parte superiore con zucchero cotto *a la grande plume*; poi li rimetterete nel forno per farli finire di cuocere, ed agghiacciare a dovere.

Pasta alla Baviera.

Sbattete il bianco di otto uova, indi mettetegli in un bacino con mezza libbra di zucchero fino, e mescolateli bene insieme con una spatola, poi fate disseccare sopra un piccolo fuoco continuando a rivoltar sempre con una spatola la detta composizione, indi levatela dal fuoco, e mettetevi qualche goccia d' acqua di fior di melaranci, poscia mettete pezzi di detta pasta grossi quanto una noce sopra foglj di carta bianca, e fateli cuocere in un forno a lento calore, e quando saranno freddi levateli la carta.

Confetti di nompareille.

Si pesta semenza di selleri dopo averla fatta seccare nella stuffa, poi si passa in uno staccio fino, indi si mette in un bacino grande da provisione con zucchero *al lissè*, e se le danno più mani come alli *confetti*, finchè si vede che hanno raccolto il zucchero; poi prima di finirle, se gli dà il colore determinato od il colore, che usar si suole nell' uffizio, poi le conservarete in luogo secco.

INDICE

DI QUANTO CONTIENE IL PRESENTE LIBRO

Acquavita, *modo, con cui deve esser disposta la caldaja per la distillazione dello spirito* 96.: *Maniera di fabbricarla* 105.: *Avvertenze per la distillazione* 31.: *Acquavita di Caffè* 31.: *di Canella, Garoffano, e Persico* 32.: *di Escubar* ivi: *di Barbados* 33.: *Claretta, o sia Perfetto amour* ivi: *Cordiale* 34.: *Cinamomo* ivi: *Cinamomo in altra maniera* 55.: *Escubar d'Inghilterra* 57.: *di Vaniglia* 64.: *di Ampole* 65.: *di Ginepro* 348.

Acqua *di Cerfoglio* 177.: *di fiori di Melarancio* 184.: *Clareta di fiori di Melarancio* ivi: *di Finocchio* 209.: *di Pistacchi* 383.: *di fiori di Rose* 431.

Aceto; *Osservazione sopra il suo uso* 272.: *al fior di Melarancio* 199.: *Rosato, ed altri* 272.

Agresto *all' oreilles* 274.: *Pelato, e confettato* 280.: *Confettato al secco* ivi.

Agro di Cedro 172.

Agro *di Cedro, Cedrato, e Limone* 42.

Albicocche verdi (*dette anche* Meliache) *sua osservazione* 410.: *al Liquido* 145.: *al Secco* 147.: *al Candito* ivi: *all'*

all' Acquavite 148.: *al Caramel* 151.: *Confettate al liquido* 411.: *Confettate al secco* 412.: *Confettate* 413.: *in* surtout 414.: *all' Acquavite* ivi: *all' oreilles* 415.: *Appianate* 423.

Amandole *alla Pralina* 10.: *alla Polonese* 49.: *alla Reale* 93.: *alla* Nompareille 357.: *al Cedro* ivi. *alla Napolitana* 358.: *in Rosso* 359.: *pralinées alla Regina* 360.

Amandole verdi *confettate* 152.: *al secco* 153.: *al Caramel* 154.: *in Filagrana* ivi: *all' Arlecchina* 55.: *all' Acquavite* ivi.

Ampole (*dette More di Rovo, e da' Francesi* Framboises): *osservazioni sopra tal frutto* 177.: *al secco* 121: *al ghiaccio* 179.. *al liquido* ivi.

Angelica (*fiori d'*) *al liquido* 220.: *in Composta* ivi: *al secco* 221.

Anici *confetti* 271.

Arancio *vedi* Melarancio.

Besquits *d' Amandole amare* 89.: *al Cioccolato* 90.

Biscottini *comuni* 25.: *Alla carta* 26.: *all' Inglese* 27.: *alla Delfina* 50.: *in laccio d' amore, o sia forma di gruppo Salomone* 51.: *al Gelsomino* 182: *al Cedro, e ad altri agrumi* 317.: *di Melarancio* 335.: *di Marroni* 344.: *di Cioc-*

colato 353.: di Cioccolato alla Monferrina 354.: di Amandole dolci 361.: di Amandole amare 362.: di Nocciuole 363.: di Pistacchi 381.: al cucchiaro 399.: Al Zephir *400.: di Provenza 401.: alla Regina 402.: scanellati 403.: di frutti mescolati 404.: di Genova* ivi: *all' Infante 405.: al fior di Melarancio 449.: alla* choisy *448.*

Bottoni di fiori di Melarancio *al liquido 200.: al Candito 201.: Arrossiti 203.*

Braciuola *di Cedro 230.: di Limoni 333. all' Arlecchina 366.: mescolata 367.: di Amandole alla Portoghese 368.: di nocciuole 369.*

Bugie 22.

Butirro *al Caffè in filagrana, ed in altre maniere 54.*

Caffè: *osservazione sopra tal bevanda 348.*

Canestrelli *di Altezzano* 14. *: di Vercelli 15.*

Canella *in bastoni 389.*

Candito *di fiori di Gelsomino 78.: di fiori di Viole 109.: di Canella 388.: di bottoni di fiori di Melarancio, o Citrone 406.: di Gionchiglia 429.:*

Canellons *di Ampole 126.: di Fragole 165.: di Cioccolato 205.: di Caffè 206.: di Persico 207.: di Agresto* ivi: *di Albicocche 427.: al fior di Latte 448.*

Cara-

Caramele *d' ogni ſorte* 19.

Cedri *in forma d' Olivi* 318. : *in ſcoglio* 324.

Cedri verdi *confettati* 320.

Cedri, *ed altri Agrumi al ſecco* 324.: *Cedri, ed altri Agrumi confettati* 319.: *in fette al ſecco* 322.: *in fette in altra maniera* 323. : *in filetti* 331.

Chiapini 16.

Chinotti *al liquido* 96.: *al Rataffià* ivi.

Cialde *al fior di Latte* 52. : *al Vino di Spagna* 53.: *al Caffè* 58. : *al Butirro* 454.

Cialdoni *al fior di Melarancio* 456.

Ciriegie *in quadriglia* 71.: *in* furtout ivi: *all' Acquavita* 72.: *in Camicia* 73.: *all'* Oreilles 127.: *a mezzo Zuccaro* ivi: *liquide col nocciolo* 128. : *colle Ampole* 129.: *in Filetti* 130.: *al Caramel* 131.: *alla* Nonpareille ivi: *al Ghiaccio* 158.

Cioccolato: *Oſſervazione ſopra il ſuo uſo* 351.: *ſua compoſizione* 59.: *in bevanda* 61.: *all' Ingleſe* 62.: *in forma d' Olivi* 353.

Clarequets *di fiori di Viola* 120.: *di Ciriegie* 137.: *di Uvaſpina* 176. : *di fiori di Melarancio* 193.: *di Prune* 218.: *di Pera* 245.: *di Agreſto* 274.: *di Cotogni* 284.: *d' Uva muſchiata* 303.: *di Pomi* 306.

Clarke 93.

Colore *di ſcarlato* 359.: *Verde* 393.: *Roſſo* 394.: *Gialdo* ivi: *Turchino* 396.

Composta di trancie di Meloni 44. : di Pomi reinette 88. : di Pomi reinette colla gelatina 94. : di Ciriegie 130. : di Uvaspina 145. : di Albicocche verdi 149. : di Albicocche verdi per ogni stagione 150. : di Amandole verdi 156. : di Melaranci, e Cedri 341. : di Marroni 342. : di Fragole 160. : d'Uvaspina 168. : di Prune 173. : di Ampole 178. : di Prune alla Borghese 210. : di Prune mirabelle 214. : di Pera d'estate 229. : di Pera Buoncristiani 230. : di Pera d'autunno ivi: di Pera d'inverno arrossite ivi: di Pera Martinsech 232. : di Pera già state servite ridurle al caramel 232. : di Pera alla Provinciale 234. : di Pera alla Cardinale ivi: di Pera 238. : di Persici 250. : di Persici intieri ivi: di Persici intieri in altra maniera 251. : di Persici alla Borghese ivi: di Persici à la cloche 252. : di Persici crudi ivi: di Persici all'Acquavite ivi : d'Agresto 276. : d'Agresto fuori di stagione ivi: di Cotogni alla Borghese 286. : di Cotogni in gelatina 287. : di Cotogni cotti nella cenere 288. : d'Uva muschiata 300. : d'Uva muschiata all'Astigiana ivi: di Pomi reinette alla Borghese 306. : di Pomi in gelatina ivi: di Pomi à la Cloche 307. : di Pomi riempiuti di marmelata 308. : di Pomi rinnovati 309. : di Pomi 310. : di Cedri, ed altri agrumi 321. : d'Albicocche à la Cloche 419. :

Con-

Conserva *di Ampole* 30.: *di Canella, e Cioccolato* 40.: *di Rose* ivi: *di Limone* 41.: *di Pistacchi* 42.: *di Ampole dette anche* More di rovo 70.: *di Griotte* 90.: *di fiori di Viole* 108.: *di Ciriegie* 132.: *d'Uva spina* 167.: *di fiori di Melarancio* 183.: *di Persici* 253.: *di Buglosa* 261.: *d' Agresto* 277.: *di Pomi granati* 296.: *di Cedri, e Melaranci* 325.: *Bianca di Cedri* ivi: *di Cedrati* 334.: *di Caffè* 350.: *di Cioccolato in forma d' olivi* 353.: *di Nocciuole* 363.: *di Amandole al Cedro* 364.: *d'acqua di fiori di Melarancio* 397.: *di Frutti confettati* 398.: *allo Scarlato* ivi: *di Zafferano* 399.: *di Albicocche* 416.: *di fiori di Gionchiglia* 430.: *di fiori di Rose* 431.

Cotogni; *Osservazione sopra tal frutto* 283.: *al liquido* 285.: *alla Cardinale* 286.

Confetti *di Spino* 269.: *di Cedro* 332.: *di Cioccolato* 356.: *di Nocciuole* 365.: *di Pistacchi* 384.: *d' Albicocche* 417.: *di* Nonpareilles 457.

Crema 24.: *di Ampole* 124.: *di Fragole* 163.: *di Cedro* 329.: *di Amandole in filagrana* 364.

Diavoletti 63.: *con Pistacchi* ivi.

Elexir *d' Inghilterra* 34.

Essenza *di fiori di Viola* 113.: *di fiori di Melarancio* 194.: *di Angelica* 222.: *di Cedri* 328. *di Melaranci* 342.: *di fiori di Gionchiglia* 428.: *di fiori di Rose* 432.

Fiori *di Citrone alla pralina* 12.: *di Gelsomino confettati* 76.: *di Melarancio confettati in mazzi* 82.: *di Viola al ghiaccio* 112.: *di Viola confettari* 114.: *di Viola in mazzetti* 119.: *di Gelsomino in mazzetti* 181.: *di Gelsomino in camicia* ivi: *di Melarancio* (*detto solitamente* Arancio) *al ghiaccio* 185.: *di Melaranci confettati al liquido* ivi: *di Melarancio al secco* 188.: *di Melarancio al candito* ivi: *di Melarancio al candito in altra maniera* 189.: *di Melarancio in filagrana* 190.: *di Melarancio praliné* 191.: *di Melarancio in mazzi* 197.: *di Gionchiglia al zuccaro* 420.: *di Gionchiglia in bianco* 430.: *di Rose al ghiaccio* 433.

Fichi, *osservazione sopra tal frutto* 222.: *Confettati al liquido* 224.: *Confettati al secco* 225.: *al naturale* 226.

Filetti *di Limone, o di Cedro al liquido* 321.

Formaggio ghiacciato *alla Canella* 45.: *alla* Chantilly 46.: *alla* Chantilly *in differente maniera* ivi: *di Ampole* 125.: *alla Borghese* 133.: *di Fragole* 165.: *al Fior di latte* 444.: *al fior di latte, e butirro* 445.: *al Cioccolato* 446.: *di Caffé* 447.: *di Pistacchi* ivi: *alla* Choisy 448.

Fragole: *Osservazioni sopra tal frutto* 169.: *al Ghiaccio* 163: *al Caramel* 164.: *in camiccia* ivi.

Gatteau *di fiori di Citrone in varj colori* 12. : *di fiori di Melarancio* 80. : *di fiori di Viola* 115. : *di fiori di Viola arrossiti* ivi : *di fiori di Gelsomino* 180. : *di fiori di Melarancio* 193. : *di fiori di Melarancio pralinés* 406.

Gelatina *d' Uva spina* 23. : *di Ampole* 123. : *di Ampole in differente maniera* ivi : *di Ciriegie* 135. : *d'Uvaspina* 169. : *d'Uva spina in altra maniera* 170. : *d' Uva spina con Ampole* 171. : *d'Uva spina senza fuoco* ivi : *di Pera* 243. : *di Pera in rosso* 244. : *d'Uva muschiata* 301.

Giambellette al fior di Melarancio 455.

Griotte, *e* Ciriegie *al ratafiat* 43.

Idromele vinoso 107.

Ipoteca 56.

Ipocrasso 55.

Latte di Amandole 369.

Liquore detto Populo 55.

Marroni *glasé* 18. : *in frutto al ghiaccio* 442. : *grossi al secco* 453. : *confettati al secco* 343. : *in camicia* 346. : *al Caramel* ivi : *all' Arlecchina* 347.

Marzapani *alla siringa* 14. : *amari* 17. : *in forma di bottoni con marmelata* 47. : *dolci alla siringa, ed altri lavori di tal pasta* 64 : *in laccio d'amore, o sia in forma di gruppo Salomone* 87. : *di Ampole* 122. : *di Ciriegie* 136. : *di Pistacchi alla*

cometa 385.: *di Pistacchi in giojelli* 386.: *di Canella* 387.: *al Cedro* 450.: *liquidi* 452.: *di Fragole* 161.: *di Fragole al ghiaccio* 162.: *al fior di Melarancio* 195.: *al Cedro* 327.: *di Cioccolato* 354.: *frastagliati* 372.: *alla Portoghese* 373.: *alla Delfina* 375.: *al* Zéphir 376.: *mascherati* 377.: *con marmelata* 378.

Macheroni *al fior di Melarancio* 196.: *colle Amandole* 370.: *liquidi* 371.: *di Bruxelles* 372.

Marmelata *d'Uva spina* 22.: *di Ciriegie* 73.: *d' Uva spina* 63.: *di fiori di Viola* 114.: *di Ampole* 125.: *di Albicocche verdi* 151.: *di Amandole verdi* 157.: *di Fragole* 160.: *di fiori di Melarancio* 191.: *di Prune* 210.: *di Pera* 235.: *di Persici* 253.: *di Spino* 268.: *d' Agresto* 278.: *d' Agresto in altra maniera* 279.: *di Cotogni* 288.: *di Cotogni in altra maniera* 289.: *di Pomi* 310.: *di Cedri* 326.: *di Melaranci* 336.

Melarancio (*lo stesso che Arancio, e da' Francesi* Orange): *sua osservazione* 183.: *confettato* 337.: *all' Acquavite* ivi: *in filetti all' Acquavite* 338.: *al Caramel* 340.: *in* puits ivi: *in fette, od in quarti* 341.

Melaranci, Bergamotti, e Cedrati in frutto al ghiaccio 441.

Meloni: *sua osservazione* 226.

Meliache *vedi* Albicocche.

Mi-

Michette *di farina di Meliga* 18.

Modo di preparare la secchia, e disporre la solbettiera per far il ghiaccio ad ogni sorta di frutti, e liquori 112

Modo di disporre il bacino per far confetture bianche, dette Bon-boni 117.

More di Rovo *vedi* Ampole.

More *confettate al liquido* 258. : *confettate al secco* 259.

Mostarda *alla Borghese* 297.

Noci fresche : *sua osservazione* 204. : *confettate in filetti* 28.: *confette al* grand perlé 29. : *all' Acquavite* 408.

Nocciole *di Persici in sorpressa* 135.

Orzata *di Nocciuole* 85.: *di Amandole* 208. *di Pistacchi* ivi.

Olivi : *sua osservazione* 315.

Pani *di S. Genevieffa* 455.

Pasta *d' Uva spina* 69.: *di Maccheroni con marmelata* 79.: *di fiori di Viola* 119.: *di Ampole* 121.: *di Amandole verdi* 141.: *di Ciriegie* 158.: *d'Uva spina* 176 : *di fiori di Gelsomino* 180.: *di fiori di Melarancio* 195.: *di Prune* 216.: *di Pera* 239.: *di Pera arrossite* 240.: *di Persici* 258.: *d' Agresto, e Mela* 281.: *d' Agresto* 282. : *di Cotogni al naturale* 292.: *di Cotogni in rosso* 293.: *di Regolizia* 294.: *d' Uva muschiata* 301 : *di Pomi* 314. : *di Cedro* 329. : *di Marroni* 345. : *di Amandole per orzata* 366. : *di*

Marza-

Marzapani per far diversi lavori 374. *: di Albicocche* 415. *: d' Albicocche mature* ivi *: alla Spagnola* 456. *: alla Baviera* 457.

Pastiglie, *ed altri lavori di fiori di Melarancio* 81. *: di fiori di Viola* 110. *: di Regolizia* 294. *: di Cedro* 334. *: di Caffé* 350. *: di Cioccolato* 355. *: di Canella* 388. *: di Garoffani* 390. *: allo scarlato* 395. *: di Zafferano* 396. *: di Cedrato* ivi.

Pastone *per gli uccelli* 94.

Persici: *sua osservazione* 248. *: all' Acquavite pelati* 254. *; colla pelle* 255. *: al Caramel* 256. *: confettati al liquido, ed al secco* ivi *: in frutto al ghiaccio* 439.

Pera *da noi detti* Prus: *dissecate* 236. *: al secco* 237. *: candite per conservare* 238. *: confettate al liquido* 241. *: confettate al secco* 242. *: all' Acquavite* 244. *: al Caramel* 247. *: schiacciate* ivi: *sua osservazione* 262. *in frutto al ghiaccio* 440.

Pernigone *al liquido* 43.

Per formare un Salame 65. *: Salciciotti* 86.

Per formar Castagne crude 85. *: Castagne abrustolite* 86.

Per conservar fiori di Melarancio in tutto l' anno 83.

Pistacchi *confetti* 49. *filati* 380. *: al fior di Melarancio* 382. *: in forma d' olivi* 383.

Pomi *detti anche* Mela : *osservazioni sopra tal frutto* 304. *: appianati* 313. Po-

Pomi granati: *sua osservazione* 295.
Polvere di fiori di Viola 116.
Prune *confette* 24.: *confette per provvisione* 211.: *all'Acquavite* 212.: *Per conservare* 213.: *confette* 214.: *alla Borghese* 215.: *senza nocciolo* ivi: *in surtout* 217.: *appianate* 219.
Ratafiat *di Ciriegie* 74.: *di fiori di Melarancio* 82.: *di Ciriegie con Ampole* 138.: *di fiori di Melarancio al Bagno-maria* 198.: *di Anice* 270.: *di Cotogni* 291.: *d'Uva muschiata* 303.: *d'Uva muschiata con Amandole* ivi: *di Ginepro* 347.: *di Noci* 407.: *d'Albicocche* 423.: *di fiori di Rose* 432.
Regolizia: *sua osservazione* 293.
Schiuma *di fior di latte* 437.: *di Ciocciolato* 438.: *di Caffé* 439.
Siroppo *di Vinaigre, o sia d'Aceto* 44.: *di Ciriegie* 75.: *di fiori di Gelsomino* 77.: *di fiori di Viola* 111.: *di Ciriegie* 139. *d'Uva spina* 175.: *di Pera* 246.: *di More* 260.: *d'Ellera terrestre* ivi: *d'Agresto* 279.: *di Cotogni* 290: *di Pomi granati* 296. *di Pomi* 311.: *di Pomi alla graticchia* ivi: *di Pomi al bagno maria* 312.: *di Cedri* 333: *d'Orzata* 379.: *di Capelvenere* 380.: *d'Albicocche* 420.: *d'Albicocche colle sue Amandole* 421.: *d'Albicocche alla graticchia* 422.

Sorbetto *al fior di latte col modo di preparare la secchia col ghiaccio* 20. : *di Fragole* 21. : *di Cioccolato* 22. : *di Biscottini* 27. : *di Nocciuole* 35. : *di Napoli alla Mirolig* 36. : *di Vaniglia* 37. : *di Sambajone* ivi : *di schiuma di Cioccolato* ivi : *all'Inglese* 38. : *di Menteca* ivi : *di Ampole, e Griotte* 39. : *di Persici, ed Arbicò* ivi : *d' Albicocche* 420. : *d' Albicocche in frutto* 426. : *di fiori di Gionchiglia* 428. : *di Garoffani* 433. : *d'Agresto* 444. : *di Pomi granati* ivi : *di Cedro* 435. : *di Melarancio* ivi : *di Melarancio dolce* ivi : *di Caffè* 436. : *di Canella* ivi : *di Coriandoli* 437.

Spino : *sua osservazione* 267. : *confettati al liquido* 267. : *confettati al secco* 268.

Spirito *di fiori di Melarancio* 187. : *di Anici* 272.

Sugo *di Ciriegie* 140.

Tempo di raccogliere i frutti, e modo di conservarli 263.

Torchietti, e Giambellotti 13.

Tourons 48.

Vino *Brulé* 11 : *di Ciriegie con Uva spina* 76. : *di Ciriegie* 139.

Viola : *osservazione sopra li fiori di Viola, e Violette* 1.7.

Uovi *alla Portoghese* 23. : *al Caramel* 134. : *ghiacciate* ivi, e 443.

Uva *in camicia* 297.

Uva

Uva muſchiata *confettata in grappoli al ſecco* 88 : *al liquido* 298.: *confettata ſenza pelle* 299.

Uva ſpina *da noi detta* Uva tramà, *ed in latino* Ribes: *ſua oſſervazione* 166.: *in grappoli* 69.: *al ghiaccio* 168.: *in grappoli* 174.: *in camicia* ivi: *in grani* 176.

Uva ſpina *verde*; *ſua oſſervazione* 142.: *al liquido* 143.: *al ſecco* 144.: *al ghiaccio* ivi.

Zucchero *maniera di chiarificarlo* 7: *ſue differenti cotture* 8.: *d' Orzo* 132.: *candito al fior di Melarancio* 200 : *al* caſsé *per far figure, e vaſi co' modelli* 391.: *in altra maniera anche per far figure, e fiori co' modelli* 392.

Zuccherini *di Violetta, ed altri, col modo di diſporre il bacino per far confettura bianca da noi detta* Bon-boni 66.

Erbaruola vaſo di vetro con bocca larga, e alcune volte nel corſo del libro detto *Amola con bocca larga.*

TORINO

Nella Stamperia d'IGNAZIO SOFFIETTI
Con licenza de' Superiori.

AVVISO

DELL' AUTORE

L'Aver il Pubblico aggradito il libro del *Cuoco Piemontese*, che alcuni anni sono diedi alle Stampe, mi servì di stimolo a prepararne un altro per instruzione de' *Confetturieri*, onde spero, che questo sarà pur anche per riceverne un grato incontro, e compatito nello stesso tempo, se non è ridotto a quella perfezione, che avrei desiderato, per non aver io quelle cognizioni necessarie a dare instruzioni ad altri: e siccome in nostra lingua Italiana non si ritrova alcun libro, che tratti di Confettura, così oltre a quelle cose, che sono state da me praticate, ed altre, che mi sono state trasmesse da' miei amici, ne ho anche proccurate alcune cavate dal Francese, onde questo servirà d'incominciamento ad altri per ridurre il presente libro alla perfezione, per istruzione, e comodo di tutti quelli di tale arte, ed anche per quelle persone cittadine, che si dilettano di far tali lavori. Vivete felici.